694

Georg Gottfried Strelins,
Hochfürstlich Oetting-Oettingisch- und Oettingen-Wallersteinischer Kammerrath und der Kurpfalzbayrischen Gesellschaft sittlich- und landwirthschaftlicher Wissenschaften zu Burghausen Mitglied,

Realwörterbuch für Kameralisten und Oekonomen.

Erster Band,
welcher den Buchstaben A enthält.

Mit 2 Kupfertafeln.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Nördlingen,
bei Karl Gottlob Becken, 1783.

Dem Durchlauchtigsten

Fürsten und Herrn,

Herrn

Kraft Ernst,

des heiligen Römischen Reichs

regierenden Fürsten zu Oettingen-Oettingen

und

Oettingen-Wallerstein.

Meinem gnädigsten

Fürsten und Herrn.

Durchlauchtigster

Reichs-Fürst,

Gnädigster Fürst und Herr!

Im Vertrauen auf Eurer Hochfürstlichen Durchlaucht eigenthümliche höchste Gnade, wage ich es, Höchstdenenselben dieses Buch in tiefster Unterthänigkeit zuzueignen.

eignen. Nicht der innere Werth meiner unbedeutenden Arbeit, sondern die besondere Veranlassung zu diesem kühnen Unternehmen, mag demselbigen zu einiger Entschuldigung gereichen.

Mit Eurer Hochfürstlichen Durchlaucht gnädigsten Genehmigung befinde ich mich nun schon über 8 Jahre in auswärtigen Diensten. Bei meiner ersten Zurückkunft in mein Vaterland fand ich Anstalten und Einrichtungen zur Aufnahme der Landwirthschaft und des gesamten Nahrungsstandes, die für die späteste Nachwelt ein bleibendes Denkmal von Höchstdero preißwürdigsten Regierung seyn werden. Was war also natürlicher, als der

Ge-

Gedanke, Eure Hochfürstliche Durchlaucht würden von einem Kammerrath mehr fodern, als man zu den Zeiten meiner Väter zu fodern gewohnt war; und die daraus fliesende Besorgniß, ich möchte dereinst nicht im Stand seyn, Eurer Hochfürstlichen Durchlaucht gerechten Erwartungen ein Genüge zu leisten!

Um so eifriger bestrebte ich mich, diejenige Kenntnisse und Erfahrungen zu erlangen, welche dazu erforderlich sind, um nach Eurer Hochfürstlichen Durchlaucht großen wohlthätigen Entwürfen mit Erfolg zu arbeiten, und dieses Buch, wenigstens ein glaubwürdiges Zeugniß von meinem redlichen Bestreben, mich zu den Diensten eines angebeteten Fürsten

brauch darzu machen, und der sorgfältigen Verwendung meiner wenigen Nebenstunden seyn.

Geruhen Eure Hochfürstliche Durchlaucht solches dafür huldreichst anzunehmen!

Ich verharre Lebenslang in der unverbrüchlichsten Treue und tiefsten Erniedrigung

Eurer Hochfürstlichen Durchlaucht

Schwarzenberg in Franken
am 30. April 1783.

unterthänigst-treu-gehorsamster
Georg Gottfried Strelin.

Vor-

Vorrede.

Was der Herr Verleger dieses Werks an meiner *statt zu leisten* versprochen hat, ist dem lesenden *Publikum* bereits aus der gedruckten Nachricht bekannt, und was ich in diesem ersten Bande wirklich geleistet habe, das mögen Kenner entscheiden.

Es ist kein unbedeutendes Autorskompliment, sondern die aufrichtigste Gesinnung meines Herzens, wenn ich versichere, daß von der Aufnahme dieses ersten Bandes die Fortsetzung des ganzen Werks abhangen solle. Ich ersuche daher nicht nur alle Journalisten, sondern auch alle meine Leser, mir ihre Meinung über meine Arbeit überhaupt, insbesondere aber, was sie in Zukunft daran geändert zu sehen wünschen, offenherzig zu entdecken; nur muß ich letztere bitten, mir ihre Briefe postfrey zuzuschicken. Ich kann zwar nicht versprechen, jeden dieser Briefe insbesondere zu

beantworten; ich verspreche aber um so mehr mich darnach genau, und, bei erfolgenden Kollisionen, nach den meisten Stimmen richten zu wollen.

So mühesam eine solche Arbeit auch immer ist, so weiß ich doch, daß ein Kompilator, besonders in unsern Tagen, wo man so viele Hülfsmittel vor sich hat, auf Ruhm und Ehre keinen Anspruch machen darf. Ich habe auch darauf völlige Verzicht gethan, und begnüge mich damit gerne, wenn ich nur derjenigen Klasse von Lesern, welche in der Ankündigung besonders bemerkt ist, durch meine Arbeit nützlich werde, und in dieser Rücksicht wird es wohl hauptsächlich darauf ankommen, ob ich in der Auswahl glücklich war.

Ich habe meinen Plan etwas weitläuftig angelegt, und bin wohl zuweilen ein wenig in das Gebiethe der Rechtsgelehrsamkeit, der Politik, der Naturlehre, Naturgeschichte und anderer Wissenschaften gerathen, weil nicht nur die Gränzlinien zwischen verwandten Wissenschaften genau zu treffen eine sehr schwere Sache ist, sondern auch, weil ich glaube, daß ein Wörterbuch für Kameralisten und Oekonomen über alles einen kurzen Aufschluß geben müsse, was zum völligen Verstand der ökonomischen und Kameralschriften erforderlich ist und in selbigen gelegenheitlich mit vorzukommen pflegt, ob es gleich nicht zu den

öko-

Ökonomischen und Kameralwissenschaften im engern Verstand gehört. Sehr reichhaltig an Artickeln muß also ein solches Werk immer seyn, und ich habe mir auch alle Mühe gegeben, von dieser Seite die möglichste Vollständigkeit zu erreichen: dahingegen aber glaube ich auch, es würde zweckwidrig seyn, wenn man in den einzelnen Artickeln gar alles erschöpfen wollte, was sich von der Sache sagen läßt, weil ein Wörterbuch nicht dazu bestimmt noch geschickt seyn kann, Wissenschaften zu lernen. Es ist nur Beihülfe des Gedächtnisses und ein so geordnetes Magazin, daß man darinnen wenigstens einige Auskunft finden möge, *wenn man solche in* andern Schriften nicht zu suchen oder zu finden weiß, oder auch mit keiner vollständigen Büchersammlung versehen ist.

Von Naturprodukten beschreibe ich nur solche, welche einen verschiedenen Nutzen in der Oekonomie haben, oder wesentliche Gegenstände der Manufakturen und des Handels sind. Nur bei den ausländischen Holzarten bin ich zuweilen über diese Gränzen hinausgegangen, weil jetzt alle Welt amerikanische Holzarten kennen lernen und anpflanzen will, ob man gleich noch von den wenigsten überzeugt ist, daß sie einen wesentlichen Vorzug vor unsern einheimischen haben.

Die

Vorrede.

Die Erklärung französischer Kunstwörter gehört in ein Sprach- und nicht in ein Wörterbuch. Ich habe also nur solche eingerückt, welche man in den gewöhnlichen französischen Wörterbüchern nicht findet, und glaube dadurch denjenigen Kameralisten und Oekonomen, welche die in ihr Fach gehörige Schriften der Franzosen lesen, einen angenehmen Dienst erwiesen zu haben.

Ein wesentliches Erforderniß eines guten Realwörterbuchs ist, daß man einen Gegenstand unter allen seinen Benennungen, und insbesondere, daß man nicht nur bei den Sachen ihre Eigenschaften, sondern auch bei den Eigenschaften eine kurze Verweisung auf diejenigen Dinge antreffe, welchen diese Eigenschaften ankleben, weil man nicht wissen kann, wo der Leser etwas suchen wird, und weil es ihn nichts hilft, daß das Gesuchte im Buch stehet, wenn er nicht weiß, wo er es suchen solle. Ich will mich hierüber durch ein Beispiel deutlicher erklären. Unter dem Wort Aron wird billig angeführt, daß diese Wurzel zur Seife, zur Wäsche, zum Bleichen und zum Haarpuder zu gebrauchen seye. Wenn aber von dieser Eigenschaft der Aronswurzel nicht unter Seife, Wäsche ꝛc. wiederum eine kurze Erwähnung gemacht und auf **Aaron** verwiesen wird, so dürfte wohl niemand, der ein Surrogat für die Seife wissen möchte, unter Aron darnach suchen. Ich habe den auf-

merk-

merksamsten Bedacht darauf genommen, auch diesem gewöhnlichem Mangel der Wörterbücher abzuhelfen.

Da die Handlung in unsern Tagen aller Augen auf sich ziehet und dem Kameralisten als Hülfswissenschaft ganz unentbehrlich wird: so werden meinen Lesern die dahin einschlagende Artickel gewiß willkommen seyn. Die Nachrichten von dem Gelde und Wechselkours, von den Ellen, Maasen und Gewichten der vorzüglichsten Europäischen Handelsstädte lasse ich allezeit, ehe ich sie einrücke, an Ort und Stelle selbst durchsehen und verbessern; und ich muß die *Bereitwilligkeit* mancher HHrn. Kaufleute, mir mit Beiträgen an die Hand zu gehen, besonders aber die freundschaftliche Unterstützung des geschickten Herrn Kaufmanns **Barth** zu **Nördlingen** öffentlich rühmen und geziemend verdanken.

Mit den Kochartickeln bin ich ganz sparsam gewesen, und ich hätte sie gerne ganz und gar ausgelassen, wenn ich nicht für Leser von so mancherley Art und verschiedenen Neigungen, sorgen müßte. Nur einen Fingerzeig, so sollen sie künftig nicht mehr erscheinen, besonders da ich so sehr auf die Ersparung des Raums denken muß.

Eben

Eben so glaube ich auch, es möchte meinen Lesern nicht unangenehm seyn, wenn ich künftighin bei denjenigen Kunstwörtern, welche bei den Manufakturen, Fabricken, Profeßionen u. d. g. vorkommen, mich sehr kurz fasse, und ohne mich auf eine Erklärung der Handgriffe mehr einzulassen, nur blos ihre Bedeutung kurz anzeige, da uns Herr Jakobson über die Technologie ein so vollständiges und gleichwohl nicht sehr kostbares Werk geliefert hat: doch habe ich mir diese Abkürzung nicht ohne vorherige Anfrage erlauben wollen.

Ob es gleich wahr ist, daß, wie die Herren Verfasser der deutschen Encyklopädie in der Vorrede zum ersten Band sich ausdrücken, es wider die Absicht eines Realwörterbuchs zu laufen scheine, wenn die Verfasser allezeit dogmatisiren und nur immer ihre eigene Meinung geltend machen wollen: und daß sie mehr Historiker als Dogmaticker seyn, so habe ich mich doch nicht enthalten können, hier und dar meine eigene unbedeutende Meinung beizusetzen, auch manchen Artickel aus freyer Faust weg auszuarbeiten, wann mich meine Quellen verließen. Es kostet aber nur ein Wort, so will ich mich dessen künftighin enthalten.

Solche Artickel, welche ich in andern Schriften ausgearbeitet fand, daß ich weder durch andere

Wor-

Worte die Deutlichkeit zu vermehren, noch auch, ohne Auslassung wesentlicher Umstände ihren Inhalt abzukürzen wußte, habe ich unbedenklich wörtlich eingeruckt, besonders da ich, bei Vergleichung so vieler Schriften über einerley Gegenstand, fast alle meine Vorgänger, Encyklopädien- und Wörterbücherschreiber, auf dem nämlichen Pfade antraf, ohne daß ich sie deswegen als Plagianer ausschelten hörte. Sollte inzwischen diese Freyheit dem Publikum anstößig seyn, so verspreche ich herzlich gerne, keine Zeile mehr wörtlich auszuschreiben. Es fällt mir nicht schwer, die nämliche Sache mit andern Worten zu sagen: ob aber mein Werk dabei gewinnen *werde, ist eine* ganz andere Frage.

Die meisten dieser wörtlich beibehaltenen Artickel sind aus der deutschen Encyklopädie. Die Herren Verfasser dieses schönen Werks zeichnen sich vor allen andern durch Kürze, Deutlichkeit und eine schöne ungekünstelte Schreibart eben so, als durch gründliche Ausarbeitungen, auf eine rühmliche Art aus.

Uebrigens ist mir kein einziges Buch bekannt, welches durch das meinige, und wenn dieses auch noch so *gut* gerathen wäre, ausser Kours gesetzt werden könnte, und gleichwohl bin ich versichert, daß wenn ich nur zweckmäßig gearbeitet habe, dieses gleichwohl neben jenen seinen nicht unbedeutenden Nutzen schaffen werde.

Vorrede.

Daß der Herr Verleger seiner Seits nichts hat ermangeln lassen, was man nur immer mit Billigkeit erwarten konnte, lehret der Augenschein. Daß er aber auch ausserdem alles angewendet hat, was die Vollkommenheit des Werks nur immer befördern könnte, muß ich ihm, zu seinem Ruhm, hiemit pflichtmäßig attestiren. Und hiemit

Gott befohlen!

Val.

Aal.

Aal, lat. *Anguilla*, franz. *Anguille*. Ein bekannter Fisch von langem schlangenähnlichen Leibe, mit einer sehr glatten und schlüpfferigen Haut. Er hat zwar ganz kleine, aber sehr scharfe Zähne. Seine zwo Floßfedern stehen neben den Ohren (Kiemen) das Maul ist ziemlich weit, die Kehle aber enge. Seine Haut siehet auf dem Rücken dunkelblau und am Bauch weißlich. Sein Fleisch ist ganz weiß und schmeckt sehr angenehm, weil es aber schleimig, fett und sehr nahrhaft ist, so hält man es für ungesund, besonders für Personen, welche am Stein, Podagra, Fiebern und kachektischen Zufällen leiden.

Das Männchen hat einen kürzern, dickern und breitern Kopf als das Weibchen, welches seine Jungen lebendig zur Welt bringt. Ihre Strich- oder Laichzeit ist im Oktober.

Der Aal ist ein sehr gefräßiger Raubfisch, welcher sich hauptsächlich von kleinen Fischen, Würmern und Schnecken nährt, und dahero bisweilen auf das Land heraus gehet, um diese aufzusuchen. Man

kann ihn aber auch mit den Eingeweiden von Thieren, mit allen Arten eßbarer Früchte, und sogar mit zermalmten Eicheln füttern; vorzüglich gerne aber frißt er die grüne Erbsen.

Reimarus behauptet in seinen Betrachtungen über die Triebe der Thiere, daß sich der Aal öfters in den Stöhr durch die hintere Oefnung einschleiche und seinen Rogen verzehre.

Sein Aufenthalt ist vorzüglich in süssem und klarem Wasser, und man behauptet, daß man von dem Daseyn vieler Aale ganz sicher auf eine vorzügliche Güte des Wassers schliesen könne; doch macht er auch das Wasser bisweilen selbst trübe, wann er verfolgt wird, um desto leichter entrinnen zu können. Man hält ihn für den einzigen von allen Fischen des süssen Wassers, welcher bisweilen in das Meer tritt.

Sein ökonomischer Nutzen bestehet hauptsächlich in dem zur Speise dienenden Fleische, doch kann man auch das Fett, welches aus den Eingeweiden ausgesotten wird, wie Tran, oder zu Wagenschmier, oder auch zum Brennen in den Lampen brauchen.

Auch werden ihm Arzneykräfte zugeschrieben. Zum Beispiel soll sein Fett, wenn man es in die Ohren thut, ein bewährtes Mittel für die Taubheit seyn; ferner die Flecken nach den Pocken vertreiben und den Wuchs der Haare befördern; die Haut aber, wann sie in Wein oder Bier gesotten und warm umgeschlagen wird, verrenkte Glieder heilen. Das Blut hingegen ist schädlich, vornämlich den Augen. Man bemerkt es nur in einer Ader oben am Rücken, welche man dahero mit einem dünnen Drat durchziehen muß, damit sie ganz rein wird, ehe man den Fisch kocht.

Man fängt die Aale vom März und April an bis in den August oder September, besonders aber sehr leicht bei schwülen Tagen und Gewittern, weil

sie

sie sich alsdann zusammen ringeln und wie todt von dem Wasser forttreiben lassen. Nur zur Zeit des Neumondes pflegen sie nicht zu gehen, und können dahero auch nicht gefangen werden.

Der Fang selbsten geschiehet mit Reusen, Nezen, Angeln und Aalpuppen, von welch leztern der besondere Artickel nachzusehen ist. Vorzüglich häufig kann man sie in der Strichzeit (Monat Oktober) in Reusen fangen, wann man einen wohl ausgewässerten Häring hineinlegt. Auch thut man etwas Queckssilber und bei der Nacht scheinendes faules Holz in ein Gläschen, vermacht dasselbe fest mit Wachs und Harz und hängt es in die Reusen; hernach nimmt man alte Schmeer und wilde Münze, röstet solches in einer Pfanne, bindet es in ein dünnes Tuch, und hängt es in eben solche Reusen, welche nachhero in das *Moos gelegt*, und über Nacht darinnen gelassen werden. Am besten ist es, wann man die Reusen an das Schuzbret einer Mühle oder auch einen andern Ort einsezen kann, wo das Wasser geschlossen ist, und einen engen Ausgang hat, weil sodann der Aal, welcher mit dem Strohm fortschwimmt, seinem Fang nicht leicht entgehen wird. Kann man aber diese Gelegenheit nicht haben; so ist es am besten das Wasser durch einen Zaun von starken Pfählen und Hürden bis auf die Mitte des Strohms einzuschliesen, in solche Oefnung die Reusen einzusezen, und den allenfalls leer bleibenden Raum zwischen dem Reusen und dem Grund des Wassers mit Reisern oder Dörnern auszufüllen. Der Fang mit der Angel, oder Legangel hat nichts eigenes vor dem Fang anderer Fische, und bedarf daher auch nicht erst beschrieben zu werden; doch da bey diesem Fisch die *Därme* von todten Thieren eben sowohl zur Lockspeise an die Angel dienen; so ist es äußerst sündlich und die Menschheit entehrend, wenn man statt deren lebendige

Thiere, als Regenwürmer und dergleichen, ohne alle Noth an die Angel steckt, und diese empfindliche unschuldige Geschöpfe, aus blosem Leichtsinn und Unempfindlichkeit den grausamsten Martern aussetzt. Ueberhaupt würde manchem Schwelger der Appetit ziemlich vergehen, wann er sich die Summe aller peinigenden Schmerzen recht lebhaft vorstellen könnte, welche so viele unschuldige Thiere ausstehen müssen, nur damit seine leckere Tafel nach Wunsch und Willen besetzet werden kann; woran er sich alsdann Gicht und Podagra einsammelt, welche ihn seiner Zeit zwar nicht so äußerst schmerzhaft, aber weit anhaltender foltern als den Wurm, welcher einige Stunden an der Angel gemartert wird, um den Aal auf die Folterbank zu liefern. — Möchte doch diese kurze Erinnerung etwas dazu beitragen, die, oft ohne alle Noth und Nutzen, äußerst grausame Behandlungsart der Thiere in unsern besten Küchen ein wenig zu mildern! —

Der Aal selbsten hat ein hartes und zähes Leben. Man kan ihn daher weit versenden, wenn man ihn in ein Gefäs thut, dessen Boden mit Erden bedeckt, etwas Wasser darauf gegossen und breitblätteriges Gras oder Schilf hinein gelegt wird. Eben dieses harte Leben macht aber auch seinen Tod sehr langsam und beschwerlich, und man kennet noch kein Mittel ihn, so wie andere Thiere ganz plözlich zu töden. Die gemeinste und beste Art ist, ihn mit einem heftigen Schlag auf den Kopf zu betäuben, und mit dem Kopf an die Wand anzunageln. Alsdenn wird die Haut am Halse abgelöset und mit den Fingern, welche aber stark und oftmals in Salz eingetauchet werden müssen, abgestreifet. Diese Operation erfordert wenigstens zwo Personen, und ist um deswillen gefährlich, weil ein etwas starker Aal im Stande ist, dem Menschen einen Arm entzwey zu schlagen.

Es

Es ist daher auch in diesem Anbetracht nicht räthlich, ihn lebendig anzunageln, sondern vielmehr sehr zu empfehlen, daß man ihn vorhero mit dem Beil abschlage.

Die **Zubereitung** zur Speise selbsten geschiehet auf mancherley Art; man kann ihn nämlich sieden, braten, backen, mariniren, in Pasteten füllen, und räuchern. Ich will von jeder Art nur das vorzüglichste kürzlich anführen.

Sieden. Man schneidet den todten Aal in Stükken, und gießt ein wenig Eßig darauf. Alsdenn läßt man Wasser, Eßig und Wein mit etwas Salz, Citronenschaalen, geriebenen Brod und Gewürze, Zwiebeln, Kapern und allerley Küchenkräutern sieden, und legt, sobald es anfängt aufzuwallen, den in Stücken zerschnittenen Aal mit etwas Butter hinein, und läßt es wohl einkochen. Ist er recht ausgekocht, so legt man ihn trocken in einer gebrochenen Serviette auf die Schüssel und giebt Citronen dazu auf die Tafel. Was nicht verspeißt wird, legt man wieder in die Brühe, deckt es zu und kann es auf diese Art wohl 14 Tage aufbehalten.

Man kann den also gesottenen Aal auch in einer weisen Sardellensauce anrichten.

Will man aber einen Aal ein halbes Jahr, und noch länger aufbewahren, so nimmt man recht guten Weineßig, thut in selbigen Salz, Gewürznelken, Muskatennüsse, Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblätter, Rosmarin und ein wenig Zwiebeln, läßt solches wohl aufsieden, gießt es siedend über den in Stücken zerschnittenen Aal und wiederholt solches 2 bis 3mal. Alsdann wird er samt der Brühe in ein irdenes Geschirr gethan, dieses wohl zugedeckt, und an einem kühlen Ort aufbewahret. Will man ihn essen, so wird er nur ein wenig mit Butter im Citronensaft gebraten.

Braten. Man legt die Stücken des zerschnittenen Aals, nachdem sie vorher mit Pfeffer und Salz wohl bestreuet worden, eine Stunde lang in Eßig. Alsdann nimmt man sie heraus, bestreuet sie mit guter Würze, und fein zerschnittenen Citronenschalen, und umwindet sie mit Salbeyblättern, steckt solche an den Spies, lässet sie am Feuer braten und übergießt sie fleisig mit heiser Butter. Sie werden auch mit Citronensaft verspeißt. Ist aber der Aal klein und nicht sehr fett, so ist es besser, wann er auf gut holländisch in der Pfanne gebraten wird, weil alsdann die Butter den Mangel des eigenen Fettes besser ersetzt.

Mariniren. Die Aale, welche marinirt werden sollen, werden mit Salz wohl abgerieben, alsdann mit Baumöhl begossen und auf dem Rost gebraten. Nachher legt man in ein Fäschen etwas ganzes Gewürz, Rosmarin, Citronenschaalen und Lorbeerblätter, auf dieses eine Schicht Aale, dann wieder vorige Species, und fährt damit fort, bis das Fäschen voll ist; worauf es fest verpichet, an einem trockenen Orte aufbewahret und fleißig umgewendet werden muß.

Bei allen Zubereitungsarten verstehet es sich überhaupt, daß das Eingeweide herausgenommen werden muß, wovon nichts als die Leber verspeißt wird.

Räuchern. Der abgestreifte und ausgenommene Aal wird wie anderes Fleisch, jedoch trocken, eingesalzen, und in einem gelinden Rauche getrocknet. Ist er aber zur Helfte geräuchert, so muß man ihn in Pappier einwickeln, damit er seine schöne Farbe nicht verliehrt, und erst alsdann wieder in den Rauchfang hängen, bis er ganz fertig ist.

Backen. Man verfähret dabey wie mit andern Fischen.

Aalpasteten. Siehe unter dem Wort Pasteten.

Eßigaale. Sind kleine Infusions Thierchen, welche gegen Ende des Monats Julii im Eßig zum Vorschein kommen, und wie Aale aussehen, aber so klein sind, daß man sie mit blosen Augen nicht sehen kann. Die Erwärmung des Eßigs tödet sie, lässet man ihn aber zu Eis gefrieren, so werden sie gleich nach der Aufthauung wieder lebendig.

Elektrischer Aal, Zitteraal, franz. *Anguille de Cayenne* wird zu Cayenne in süssen Wassern gefunden und gleich andern Fischen verspeißt. Wann man ihn mit einer Hand berühret, und die andere in das Wasser hält, so erhält man einen Schlag wie von der elektrischen Flasche. Der Fisch kann den Schlag nach Willkühr stärker oder schwächer machen, auch andere Fische damit töden. Durch viele Schläge ermattet sich das Thier endlich bis zum Tode, lässet sich aber ein Mensch zu oft von ihm schlagen, so bekommt er einen anhaltenden Schmerzen und Herzensangst. Sonsten weichen die Erscheinungen mit diesem Fische von demjenigen stark ab, was man bei dem Krampffische beobachtet hat.

Sandaal, Sandschlange, Sandspiering, Tobiasfisch, *Ammodites*, Ammodites Gesneri, *Tobianus* Schernfeldii, Sandliz Anglorum, *Anguilla de Arena*, fr. *Anguille de Sable*. Dieser nur fingerslange, an Gestalt und Farbe aber dem Aal gleiche Seefisch, findet sich häufig an den engländis. und französischen Küsten. Er ist eine Speise des armen Mannes, welcher ihn zu gewissen Jahreszeiten, wo er die See verläßt, und sich in den Sand verbirgt, mit leichter Mühe fängt.

Aalbeere (siehe *Grossularia*) sind die in den Wäldern wild wachsende schwarze Johannisbeere.

Aalbesinge, (siehe *Grossularia*) die in Gärten wachsende schwarze Johannisbeere.

Aalpuppen. Sind besondere zum Aalfang dienende Werkzeuge, welche aus einem Bündel Binsen bestehen, an welchen Schnüre mit Angelhacken befestiget und sodann Abends in das Wasser gesetzt werden. Des folgenden Morgens visitiret man sie, und siehet gar leicht, an welchen sich Aale gefangen haben, weil selbige sich ein wenig tiefer in das Wasser senken, als die noch leeren, welche allzeit oben schwimmen.

Alraupe, Aalruppe, Ohlruppe, Quappe, Roselke, Ruppe, Rutte, Ruchet, Treüsche, Trusche, lat. *Mustela*, oder *Gobius fluviatilis*, fr. *Lamproye riviere*. Ein in Ansehung der schlüpfrigen glatten Haut und Bewegung des Leibes dem Aal ziemlich ähnlicher, aber bei weiten nicht so langer Fisch. Der Kopf ist groß und hat ein breites Froschmaul, an welchem einige Flechsen fast wie ein Bart herabhängen. Das Aug ist blau, mit einem goldgelben Ring eingefaßt. Die Haut ist auf dem Rücken dunkelkrau, mit schwarzen und gelben Flecken gesprengt, am Bauch aber weiß. An jeden Kiefer hat die Alraupe eine weit hervorgehende schmale Floßfeder und nahe dabei ein paar breite. Fast mitten auf den Rücken und auf den halben Bauche ziehet sich eine unbewegliche Floßfeder bis in den Schwanz hinab. Der Magen und Schlund hat etliche Federn, welche wie Froschfüße aussehen.

Ihr Fleisch ist weiß, zart, und sehr wohlschmeckend, und führet nicht so viel zähen Schleim bei sich als das Fleisch des Aals. Die Leber ist nach Proportion größer als bei jedem anderen Fische, und wird für eine besondere Delikatesse gehalten.

Dieser Fisch hat mit dem Aal einerlei Nahrung. Man findet ihn in Flüssen und Seen, er hält sich aber lieber im stillen und schlammigen Boden auf, als der Aal. Im Dezember ist er am besten. Er laichet bald nach Weynachten, und man glaubt, daß sich alle andere Fische mit der Laichzeit nach ihm richten, weswegen ihn auch die Fischer insgemein den Laichfisch nennen.

Noch weis man weder den Aal noch die Aalraupe, gleich den Karpfen und Hechten, in Fischteichen zu ziehen, welches seinen Grund theils in ihrer unbequemen Laichzeit, und theils in dem äußerst beschwerlichen Fang ihrer Brut hat. Sie gehören also noch zur wilden Fischerey.

Außer dem Gebrauch zur Speise wird dieser Fisch auch, wo er im Ueberfluß vorhanden ist, gedörret, und wie Kühnholz zum Brennen und Leuchten gebraucht.

Wann er in einem Glaße an die Sonne gehänget wird, giebt er ein gutes Oel, welches zu allerhand Arzeneyen, und insbesondere für blöde Augen gebraucht wird.

Er wird auf die nämliche Art gefangen wie der Aal.

Soll er zur Speise zubereitet werden, so muß man ihn, wegen seiner schleimigen Haut, brühen, und mit Salz wohl abreiben.

Man kan ihn entweder braten wie den Aal, oder in einer Butterbrühe kochen, wie den Hecht; auch wird er auf die nämliche Art marinirt, wie der Aal. Bisweilen wird er nur in wohlgesalzenen Wasser abgesotten und eine Brühe darüber gegossen. Eine der vorzüglichsten Brühen ist die Citronenbrühe, welche also bereitet wird.

Man kocht den Fisch in einem Tiegel mit Butter, geriebener Semmel, Citronenschalen, Citronenschei-

ben, Muskatenblumen, Wein und Wasser, Lorbeerblättern, und einer ganzen mit Gewürz besteckten Zwiebel, so lange bis es anfängt dicke zu werden.

Sehr gut wird die Aalraupe, wenn man sie im sauern Kraut bäckt, welches auf folgende Art geschiehet. Man läßt das Kraut ein wenig sieden, schweißet es sodann in einem Tiegel mit Butter, und lässet es mit sauren Ram wohl aufkochen. Der Fisch wird in Salzwasser, aber nicht gar ausgesotten. Hierauf bestreichet man eine Schüßel mit Butter, faßt selbige mit einem Rand von Teich ein, und legt sodann wechselweiß zuerst Sauerkraut, und dann eine Lage Fische hinein, und fährt damit fort, bis es voll genug ist. Endlich begiesset man es mit Butter, streuet geriebene Semmel darüber, und lässet es in einen Ofen backen, so siehet es aus wie eine Pastete.

Die Leber wird mit Butter, Muskatenblüthen und Citronenschalen gedämpfet, etwas Wein und Wasser, und kurz vor dem Anrichten auch Citronensaft nachgegossen. Will man sie aber recht delikat zurichten, so stößt man einen Theil der Leber mit Butter und Semmelkrume im Mörser, lässet es mit Wein und Wasser aufkochen, treibt es durch ein Haartuch, und schüttet es auf die Leber, welche man sodann nur ganz langsam, und nicht lange kochen lassen darf.

Aaronwurzel, siehe *arum*.

Aas. Lat. *Cadaver*, *Charogne*, der Körper eines verreckten Viehes. Hat in der Oekonomie keinen andern Nuzen, als daß er zum Futter für die Jagdhunde gebraucht wird. Bei ansteckenden Viehseuchen ist es nöthig, daß man das Aas alsogleich, ohne vorhero die Haut abzuziehen, wenigstens 6 bis 8 Schuhe tief in die Erde verscharre, und wohl mit

Kalk

Kalk bestreue, damit es weder die Luft verunreinigen, noch auch vom andern Viehe ausgescharret werden kann, worauf die Polizey sorgfältig zu sehen hat.

Aasseits. Nennen die Gerber und Schuhemacher die innere Seite der Häute und Felle, welche auf dem Fleisch aufgelegen ist.

Aasen, Aassen, Aessen, heißt in der Weidmannssprache bei dem rothen Wildpret so viel als fressen.

Abaca, eine Art Flachs, welche auf den Manillischen Inseln wächset.

Abacus Pythagoricus, siehe Rechentäfelein.

Abajour heißet bei den Franzosen eine besondere Art Fenster, welche von aussen mit Querläden so vermacht sind, daß man das Licht von oben herein in einer selbst beliebigen Richtung einfallen lassen kann. *Man bedienet sich ihrer* besonders bei Kaufmannsläden, *um den* Waaren durch die vortheilhafte Direktion der Lichtstrahlen ein schönes Ansehen zu geben; auch zur Erleuchtung der unterirrdischen Gewölber.

Abäthnen, ein in der Probierkunst gebräuchlicher Ausdruck, heißt eine Aschenkapelle unter der Muftel ausglühen, daß die Luft herauskomme, und das Metall nicht hüpfe oder sprüze.

Abbeizen, heißt bei den Gerbern das Leder mit einer Beize von Salz und Kalk gar machen.

Abbinden der Kälber, siehe Absezen.

Abbiß, ein Jägersausdruck, heißt, wann von den Hirschen die Sommerlatten in den Schlägen abgebissen sind, als wären sie mit dem Messer abgeschnitten. Da ein anderes Wildpret solches nicht thut, so *ist* es ein Zeichen, daß ein Hirsch in der Gegend streicht oder wechselt.

Abbrand, heißet bei den Bergleuten derjenige Abgang, welcher sich nach dem Brennen des Blicksilbers im Brennofen am vorigen Gericht ergeben hat.

Abbrechen. Die Bedeutung dieses Wortes ist allgemein bekannt, und bedarf keiner Erklärung. Wann aber durch einen Zufall ein Zweig von einem Baum abgebrochen wird, so ist zu Erhaltung des Baumes nöthig, daß man das Beschädigte abschneide, die Wunde mit einer Baumsalbe, oder auch nur mit vermischten Leimen und Kühemist bestreiche und ein Tuch darüber binde, damit die Sonnenhize das entblößte Holz nicht entkräfte oder der Regen eindringe, und eine Fäulniß verursache. — Sollen die Baumfrüchte sich recht lange halten, so dürfen sie beim Abbrechen nirgendwo als nur bei dem Stiel berühret werden.

Abbrennen oder **Ausbrennen**, nennen die Ziegler, wann sie ihrem Ofen mit dürrem Reisig die letzte Hize geben. Sollen unfruchtbare Heiden angebauet werden, so pfleget man auch die darauf stehende unnüze Gewächse abzubrennen, um ihren Saamen zu vertilgen, die Wurzeln des Nachtriebs zu berauben, und durch die Asche das Erdreich zu düngen.

Abbruch, heißt an den Seen und Flüssen, wann das Erdreich dergestalt hinweggenommen wird, daß die Ufer an den Watten höher sind, als die Watten selbst; Grundbruch hingegen ist, wann das Wasser die Ufer unterhöhlt.

Abdachung, Böschung, Drossirung, fr. *Escarpe*, *Escarpement*, ein in der bürgerl. sowohl als in der Kriegsbaukunst, und insbesondere bei dem Wasserbau gebräuchliches Kunstwort, bedeutet diejenige Form eines Walls, Damms oder einer Mauer, da die Aussenseite dergestalt schräg angelegt wird, daß sie oben zurücke und unten herausstehet und mit der Grundlinie einen spizigen Winkel macht, wodurch der Druck des Erdreiches, oder die Gewalt des anschlagenden Wassers vermindert wird. Mauern bedürfen keiner so starken Böschung als Dämme von Erden. 45 bis 50 Grad ist die gewöhnlichste Bö-

schung bei Dämmen; doch muß man hierbei allezeit die Gröse der Grundlinien und ihr Verhältniß zur Höhe in Erwägung ziehen. Je gröser beyde sind, um so spitziger muß der Winkel werden.

Abelicea: *Pseudosandalum Creticum*, fr. *faux Santal de Candie*, falscher Santal, ein schöner groser und gerader Baum, mit vielen Aesten, welcher auf Candia wächset, trägt schwarzgrüne Beere in der Gröse und Gestalt eines Pfefferkorns. Seine Blätter gleichen den Blättern des Alaterni, sind aber runder und tiefer eingekerbt. Das Holz ist hart, roth und wohlriechend und kommt dem rothen Sandel ziemlich nahe, wird aber doch nur zum Bauen gebraucht.

Abelmosch, siehe Ketmia.

Abendiagd, siehe Fackeljagd.

Abendröthe. Wenn bei dem Untergang der Sonne einzelne von ihren Strahlen roth gefärbte Wolken über derselben stehen, so sagt man die Abendröthe ziehet über Land. Diese Erscheinung beweiset, daß der Wind aus Osten gehet, und verkündiget also schönes Wetter. Das Gegentheil aber erfolgt insgemein, wann diese Wolken braunroth aussehen.

Abendviol, Nachtviol, siehe *Viola*.

Aberklauen, siehe **Afterklauen**.

Aberknoblauch, siehe *Allium*.

Aber-Raute, siehe *Abrotanum*.

Abfall. Die Bedeutung dieses Wortes im gemeinen Leben sowohl als bei Profeßionisten ist vor sich bekannt, in Bergwerken aber heißt es so viel, als: die Erze werden geringhaltiger.

Abfalzen heißt, wenn die Haare gleich von dem frischen Felle, mit dem Falzmesser, oder mit dem Schabmesser, wie es die Gerber nennen, abgeschabet werden. Die Gerber falzen die Haare nicht ab, son-

sondern das Aas; die Haare hingegen werden mit dem Haareisen abgestoßen.

Abfahrt. Eine Art von Handlohn, welche der Verkäufer des Lehens, auf welchem solche Abgabe hergebracht ist, an den Lehenherrn bezahlen muß. Sie beträgt selten viel, und findet neben den ordentlichen Kaufhandlohn statt.

Abfangen, heißt bei den Jägern einem Hirsch oder Sau mit dem Hirschfänger oder der Schweinsfeder den letzten tödlichen Stich beibringen; in Bergwerken aber, das sich losgerissene Gestein verzimmern.

Abflauen, heißt bei den Bergleuten abwaschen.

Abflechheerd, ein Bergmännischer Ausdruck bedeutet eine ablange Vierung etliche Ellen lang und ein paar Ellen breit, welche in einem von Bretern zusammen gespündeten Boden, mit Seitenbretern etwann eine Viertelelle tief, bestehet. In der Mitte ist ein Schutzbret von Zollholz zu beiden Seiten eingespündet, über welches die Aufschlagwasser, samt der leichten Unsauberkeit von den durch Sezen gewonnenen und über solches Gefäll ausgeschütteten gekleinten Erzen oder Gekräze abschießen. Die Erze aber, die unter abflechen, werden mit einer hölzernen Krücke hin und hergezogen, und mittels der Aufschlagwasser geflehet, und bleiben vor solchen Gefällen stehen. Nachdem sie nun hinlänglich gereiniget sind, werden sie durchgepucht.

Abfledern, eine an verschiedenen Orten noch gewöhnliche, aber meines Erachtens, nicht allzuvortheilhafte Art das Getraid zu putzen. Wann von dem gedroschenen Getraid das Gröbste mit einem Rechen abgesondert worden, werden Flederwische an hölzerne Stangen gebunden, und damit der Fruchthaufe abgekehrt. Und was solchemnach weggekehret wird, und in leeren Aehren bestehet, heißet die Ueberkehr oder Siede, welche zum Viehefutter verwendet wird.

Eine

Eine weit bessere und bequemere Art das Getraid zu putzen, wird unter dem besondern Artickel Getraidputzen vorkommen.

Abflegeln. An solchen Orten, wo es gewöhnlich ist, zweyerley, lange und kurze Früchte untereinander zu säen, werden von den gemischten Garben zuerst nur die hervorragende lange Aehren abgedroschen, welches man abflegeln nennet. Weit pünktlicher aber geschiehet die Absonderung durch das Sieb.

Abfleischen, heißet bei den Sattlern eben soviel als Abfalzen bei den Gerbern.

Abfluß. Dieser wird bei dem Wasser sowohl durch die Erweiterung als durch die Vertiefung des Wassers vermehret, durch diese aber ungleich mehr als durch jene, weil alsdann der Druck des Wassers *stärker und eben dadurch die Geschwindigkeit befördert wird.*

Abformen. Dieses geschiehet entweder durch einen Abguß oder Abdruck. In ienen Fall wird das Objekt auf ein Bret gelegt, mit einem Oel oder sonstigen Materie, welche dessen Vereinigung mit dem Material der Form verhindert, ganz dünne bestrichen, ein Rand umher gemacht, und solcher mit den flüssigen Material ausgegossen. Ist dieses hart genug, so wird es umgewendet, dessen Rand gleichfalls mit dem Oele überstrichen, und sodann die 2te Seite der Form darauf gegossen, welche man, nachdem sie konsistent genug ist, von einander legen und den Gegenstand herausnehmen kann. Noch ehe die Forme ganz hart wird, muß man aber in den Rand ein Eingußloch hinein schneiden. Bei den Abdruck wird auf die nämliche Art verfahren, nur daß man statt des Gießens den zur Form bestimmten weichen Teich, ehe er erhartet, hinein drukt, und alsdenn kein Eingußloch nöthig hat.

Hierzu tauget vornämlich der Gyps, welcher auf folgende Art zubereitet wird: Man rühret Gyps mit klarem Wasser ein, und mischet unter jedes Pfund Gips 2 Loth Federalaun, und 2 Loth gestossenen Salmiack.

Soll aber der Gips nur zu formen dienen; so mischet man unter selbigen den vierten Theil von noch nicht gebrauchten, noch naß gewordenen, so fein als möglich gepülverten Ziegeln, samt eben soviel roth gebrannten und auf Marmor zerriebenem Amiant, und gieset es mit Wasser an, worinnen in jedem Pfund Wasser, 8 Loth Salmiack aufgelöset wurden. Man kann statt des Gipses auch blos roth gebrannten Federalaun, oder Eisensafran, gebrannten Alabaster, oder auch mit geschmolzenen Schwefel vermischtes Ziegelmehl nehmen.

Soll die Figur recht schön weiß aussehen, so macht man einen Teig von gepülverten Eyerschalen und arabischen Gummiwasser.

Lässet man aber fein gestampfte Ulmenrinde und Schoßreiser von Pappelbaum mit Springwasser kochen, vermischet solches unter dem Sieden mit ungelöschtem Kalk, bis es wie geronnene Milch aussiehet, und schüttet zuletzt fein geriebenen und gesiebten Marmor hinein; so erhalten die Figuren das Ansehen, als wären sie aus Marmor geschnitten.

Man kann die Figuren auch von gestampftem Papier verfertigen, und mit Farben und Firnissen auszieren. Die Zubereitung der Firnisse wird an seinen Ort besonders vorkommen.

Abgaben, Auflagen, Impoften, Steuern. Unter diesen Namen verstehet man alles dasjenige, was die Staatsbürger und Unterthanen zu dem Aufwand jährlich beitragen müssen, welchen der Regent sowohl zu seinem eigenen standesmäßigen Unterhalt, als zu Erhaltung der nöthigen Staatsbedienten und aller

zur

zur öffentlichen Wohlfahrt, Ruhe und Sicherheit erforderlichen Anstalten zu bestreiten hat.

Man kann diese Auflagen in ordentliche und ausserordentliche, beständige und unbeständige, Real- und Personalabgaben, dann Haupt- und Nebensteuern eintheilen; die allernatürlichste und in der Politik bequemste Eintheilung aber scheinet diejenige zu seyn, da man solche entweder als **persönliche**, oder als **Produktions-** und **Konsumtionsauflagen** betrachtet.

Die Geniesungsrechte der Bürger sind wohl der allersicherste Maasstab, eine möglichst gleiche Vertheilung der Auflagen unter selbigen zu bewürken.

Ursprünglich waren die Bürger ziemlich gleich, sie hatten gleiche Geniesungsrechte und entrichteten gleiche Abgaben. Die Personalauflagen waren also jenen Zeiten *ganz angemessen*, und wir dürfen uns *daher nicht wundern*, daß sie die ältesten sind.

Zugleich mit dem Ackerbau und der Viehezucht gründeten sich die eigenthümliche Besizungen der Menschen, Kauf, Tausch, Geschenke, Erbschaften, minderer und größerer Fleiß oder Geschicklichkeit brachten Ungleichheiten in dem Reichthum, Ungleichheiten, wo nicht in den Geniesungsrechten der Bürger selbsten, doch wenigstens in dem Vermögen, solche gültig zu machen, hervor. Man sah also bald ein, daß durch die bisherige persönliche Auflagen die gesuchte Gleichheit nicht mehr erreichet werden könnte, und es war mithin Weisheit der damaligen Regierungen, den Maasstab abzuändern. In den mittlern Zeiten stunden die Geniesungsrechte der Bürger ohne Zweifel in einem ziemlich gleichen Verhältnisse mit ihren besessenen Grundstücken. Produktionsauflagen, die zwoote Hauptgattung öffentlicher Auflagen, waren also jenem Zeitalter sehr angemessen.

Mit der zunehmenden Bevölkerung mehrten sich die Ausgaben des Staats, und die Mannigfaltigkeit der Bürger: es entstunden solche, die weder dem Staat dienten, noch auch durch ihren Fleiß neue Produkte erzeugten, sondern entweder die rohen Produkte verarbeiteten, oder bereits erworbene, oder ererbte Güter verzehrten. Jenes veranlaßte mehrere Auflagen; dieses aber den Gedanken, auch die sterile Klassen mit Abgaben zu belegen. Man beschwerte dahero die Produkte, welche diese verzehrten, oder verarbeiteten, mit Auflagen und hieraus entstund die dritte Klasse, nämlich die Konsumtionsauflagen.

Ich glaube der Natur eines Realwörterbuchs und der Bequemlichkeit meiner Leser, besonders beim Nachschlagen, am nächsten zu kommen, wann ich die Lehre von Auflagen hier nur im allgemeinen abhandle, jeder Hauptgattung einen besondern Artickel wiedme, in selbigem die bekannteste Abarten einer jeden anführe, und sodann jede Abart, unter dem treffenden Buchstaben, noch besonders weiter erläutere. Wollte ich anders verfahren, so würde dieser Artickel alle Gränzen überschreiten, und man würde zu viele Mühe haben dasjenige zu finden, was man in der Geschwindigkeit davon aufsuchen will.

Es hält unendlich schwer, unter mehrern Auflagen diejenige mit Zuverläßigkeit auszuheben, welche für einen gegebenen Staat die unschädlichsten sind, weil hierzu nicht nur eine genaue Kenntniß der Auflagen selbst und ihrer Folgen, sondern auch eine tiefe Einsicht in die besondere Verfassung des Staats, und in den Nahrungsstand seiner Bürger gehöret. Jene läßet sich zwar so ziemlich in Schriften lehren; diese aber nicht, und es wird folglich, auch bei der möglichsten Bearbeitung der Politik, immerhin ein Mann von ganz besonders aufgeklärtem Kopf und edlem Herzen zu einem guten Finanzminister erfordert wer-

werden. Die vornehmste Regeln, wornach die Auflagen zu beurtheilen sind, möchten etwa folgende seyn.

Eine unschädliche Auflage darf den Fond der Produktion, oder das steuerbare Kapital selbsten nicht angreifen, sondern sie muß sich mit einem billigen Theil des Ertrags begnügen.

Eine Auflage greift den Fond der Produktion an, wann sie so stark ist, daß sie dem Producenten entweder nur einen zu großen Theil, oder wohl das Ganze der Produktion entziehet, und ihn also dadurch nöthigt zu Bestreitung seiner Unterhaltungs- und Reproduktionskosten selbst einen Theil des steuerbaren Vermögens aufzuopfern.

Der Unterthan, welcher unter so schweren Auflagen seufzet, wird anfänglich Geld aufborgen, und schon dadurch den einen Ertrag seiner Güter um den Betrag der Zinsen von diesem Anlehen auf immer schwächen, bis er endlich gar zum Verkauf einiger Grundstücke gedrungen wird. Seine Einkünfte vermindern sich mit jedem Jahr, bis sie endlich samt dem Fond der Produktion sich in nichts verwandeln. Man könnte zwar denken, daß der Käufer dieser Grundstücke sie künftig bauen, die Auflagen bestreiten, und der Staat im Grunde an seinen Einkünften nichts verliehren werde. Allein, wann die drückende Auflage nicht weichet, so erfährt jeder nachfolgende Besitzer mit seinem Vorgänger gleiches Schicksal, und das unvermeidliche Ende davon ist, daß der Monarch ein ödes Land, und gar keine Einkünfte mehr haben wird.

Der hauptsächliche Fehler bei den Abgaben ist wohl kein anderer als der, daß sie zu groß sind, und so lange die Finanzminister nicht das Herz haben, diese Wahrheit den Fürsten zu sagen, wird es schwerlich besser werden. — Indessen muß ich zur Ehre unserer

deutschen Fürsten bekennen, daß, ob man schon zu sagen pflegt, der Fürst drückt das Land mit Auflagen, dennoch meistentheils die getreue Räthe und Amtleute es sind, welche dieses aus übertriebenem Diensteifer, Eigennuz oder Ehrbegierde, unter dem dadurch entweiheten Namen ihres Fürsten thun. Ich selbsten habe es mehr als einmal, und bei mehr als einem Herrn erfahren, daß es öfters nur auf eine ungeheuchelte Darstellung der Sache in ihrer wahren natürlichen Gestalt ankommt, um den Fürsten zu disponiren, daß er von Behauptung eines Gefälles freywillig abstehet, dessen Erhebung sich oft noch ohne sonderliche Mühe rechtfertigen ließe. Und derjenige Diener, welcher in solchen Fällen die Wahrheit freymüthig vertheidigt und auf das edle Selbstgefühl seines Herren Rechnung macht, erwirbt sich meistentheils ein solideres Vertrauen bei seinem Regenten, als der Niederträchtige, welcher um einen gnädigen Blick Ehre und Gewissen aufzuopfern jede Minute bereit ist. Das sey neuangehenden Kameralisten im Vorbeigehen an das Herz gelegt! — Sie dürfen nicht glauben, daß sie zu Freybeutern, sondern vielmehr dazu angestellet sind, die Einkünfte ihres Herrn gegen unerlaubte Eingriffe zu schützen, zu dem mögsichst besten Endzweck zu verwenden, und auf eine gewissenhafte Art zu vermehren, wann sich Gelegenheiten darzu darbieten. Sie können sich dahero immer die Hauptregel merken: Billig sollten die Abgaben auch alsdenn noch nicht drückend fallen, wann die Erhebung auch nicht die regulärste wäre. Wann man aber den Unterthan bis in die engste Gränzen seines Bedürfnisses einschränkt, da kostet es freylich mehr Kunst, die Linie nicht zu überschreiten.

Sie muß unter sämtlichen Staatsgliedern eine wesentliche, auf ihr unterschiedenes Vermögen und sonstiges Verhältniß untereinander pas-

sende

sende Gleichheit beobachten. Man muß so viel möglich dafür sorgen, daß nicht nur keine Klasse vor der andern, sondern auch kein Individuum vor dem andern härter beschweret werden möge. Auch dieses, daß jeder Bürger unmittelbar fühle, und zwar mit einiger Unbequemlichkeit fühle, er trage zu den Lasten des Staats mit bei, scheint zu der nöthigen Gleichheit zu gehören, und auf die Sitten und Denkungsart der Nation von wichtigem Einfluß zu seyn. Die Abgabe nur von einer Klasse zu fordern, wann auch schon die andere dadurch indirekt mit besteuret werden könnte, würde diese zu sehr auszeichnen, und, man sage, was man wolle, gegen die andere erniedrigen, wovon wir schon jetzt Beyspiele haben.

Unmittelbare Diener des Staats sind billig frey zu lassen. *Sie müssen die Sorge für ihren Unterhalt beiseit* setzen, und alle ihre Zeit dem Dienste des Staats wiedmen, wofür dieser auch die Verbindlichkeit auf sich hat, sie ganz zu versorgen. Es ist dahero einerley, ob man sie mit Auflagen beschwert, oder ihre Besoldung abkürzt. Sobald sie aber nebenher bürgerliche Nahrung treiben, oder Güter ankaufen, so sind sie gleich andern davon zu kontribuiren eben so sehr verbunden, als wenig es ihnen erlaubt ist, ihre Besoldungen eigenmächtig zu vergrößern.

Sie darf die Bevölkerung nicht hindern, sondern muß solche vielmehr möglichst befördern. Die ganze Größe, Wohlfahrt, Macht und Ansehen eines Staats hängt von dem Maas seiner Bevölkerung ab, und die Auflagen können derselben auf mancherley Art nachtheilig werden: entweder, wann sie durch ihre Ungleichheit einige Staatsglieder zu sehr entkräften, oder wann sie die Verehligung erschweren, oder auch wann sie mit der Menge der Kinder sich merklich vermehren.

Sie darf der Handlung nicht nachtheilig seyn; weil ohne diese ein Land niemal einen hohen Grad physischer Glückseeligkeit erreichen, noch vielweniger aber groß, mächtig und reich werden wird. Jede Auflage, welche die vernünftige Freyheit der menschlichen Handlungen einschränkt, dem Kredit der Kaufleute, den Gewerben, und überhaupt dem Zusammenhang des Nahrungsstandes beschwerlich wird, ist dahero schädlich. Dieses äußert sich vornämlich bei einigen Mauthen, Accisen, Zöllen und Vermögenssteuern, welche entweder einige Handlungszweige gar unterdrücken, oder eine zu genaue Durchsuchung und Erforschung der ein- und ausgehenden Waaren, oder auch eine zu genaue Untersuchung des Aktiv- und Passivstandes der Kaufleute erfordert. Daher kommt es, daß die Unterthanen solche Auflagen öfters durch die Zahlung eines weit stärkern Aversionalquantums ablösen, dieses nach einem bisweilen ziemlich fehlerhaften Maasstab unter sich ausschlagen, und dennoch diese Auflage weniger drückend finden als jene.

Sie muß leicht und ohne großen Kostenaufwand zu erheben seyn.

Die Menge der Einnahmkassen und der dazu erforderlichen Bedienten, welche wieder eine Menge anderer zur Aufsicht brauchen, lauft gerade wider die Gesetze der Haußhaltungskunst. So sagt man z. B. von den französischen Auflagen, daß der Aufwand, welchen ihre Erhebung verursache, mehr als den dritten Theil ihres ganzen Ertrags abwerfe, und daß sich gegen hundert tausend hohe und niedere Steuerbediente in diesem Reiche befänden. Welche drückende Last für einen Staat?

Sie muß mit dem relativen Geld- und Waarenpreiß, soviel möglich, in einem genauen und fortdaurenden Verhältnisse stehen.

Gold

Gold und Silber, und also auch die daraus geprägte Münzen, sind Handelswaaren, und haben keinen beständigen und unveränderlichen Werth, und es hängt also bei einer Abgabe, welche sich blos nach dem numerären Werth der Münze richtet, vom Zufall ab, ob die Kontribuenten oder die öffentliche Kassen verliehren sollen. Steigt der Werth des Goldes oder Silbers, so gewinnt die Kasse, fällt er aber, so gewinnt der Kontribuent.

Sie darf den Fleiß der Bürger nicht unterdrücken, sondern muß ihn vielmehr möglichst befördern.

Jede Abgabe, welche den Verkauf der erzeugten rohen und künstlichen Produkte erschweret, vornämlich aber, wann sie auf die zur Arbeit unentbehrlichsten Dinge gelegt wird, vermindert den Fleiß der Einwohner; welcher hingegen durch nichts mehr ermuntert wird, als wenn der Arbeiter glaubt, er genieße einzig und allein die Früchte seines Fleißes.

Sie muß geradezu deme zur Last fallen, der durch sie besteuret werden solle.

Den Grund davon habe ich oben, wo von der gerechten Gleichheit gehandelt wurde, bereits angegeben, und zeige also hier nur durch ein Beispiel, wie man solchenfalls seine Absicht insgemein verfehle. Die Konsumtionsauflagen müssen grösstentheils von den Verkäufern bei dem Eintritt in die Stadt oder in das Land erhoben, und diesen es heimgelassen werden, solche durch Erhöhung des Waarenpreises auf die Verzehrer zu überwälzen, weil die unmittelbare Erhebung von diesen allzuvielen Kosten und Schwierigkeiten unterworfen wäre. Wann man nun die vermeintliche Konsumtionsauflage auf eine solche Waare legt, deren Preiß nicht bestimmt genug ist, sondern blos von der Konkurrenz der Käufer und Verkäufer abhängt, (und von der Art sind doch die meisten

Waaren) so findet alsdann keine Ueberwälzung der Auflage auf den Verzehrer statt, und man besteuret statt dessen den Erzeuger, welchen man doch mit keiner neuen Auflage beschweren wollte.

Sie muß so eingerichtet werden, daß sie, wo möglich, ganz in die Kassen des Staats fließt, und nicht viel davon sich in Nebenkanäle verlieren kann.

Jeder Theil, welcher seine Bestimmung nicht erreicht, erfordert wieder eben soviel an neuen Auflagen. Je sicherer aber der Grund ist, worauf die Abgabe ruhet, je weniger sich solche nach Zufällen richtet, und je seltener sie sich verändert, desto genauer kann man ihren Betrag erforschen, und desto eher den Mißbräuchen vorbeugen. So beruhen z. B. die meisten Konsumtionsauflagen fast blos auf der Gewissenhaftigkeit der Einnehmer, wo hingegen bei den auf unbeweglichen Gütern haftenden beständigen Abgaben fast gar keine Schmählerung möglich ist.

Sie muß auf einem sichern Grunde ruhen, damit die Einnahmsquellen des Staats nicht leicht versiegen können.

Als z. B. die amerikanische Weiber sich verschworen, keinen Thee mehr zu trinken, verlohr England seine ganze Einnahme, welche ihm die Theetaxe verschaffen sollte. Solche Auflagen sind also zu Hauptsteuern durchaus nicht tauglich, wann sie auch schon bisweilen als Nebensteuern, zu Ausführung besonderer Absichten, dienlich seyn können.

Sehr vortheilhaft ist es, wann durch eine Auflage auch Fremde, welche keine Bürger des Staats sind, mit besteuert werden können. Doch haben dergleichen Auflagen insgemein auf einer andern Seite desto nachtheiligere Folgen, als wie zum Beispiel viele Konsumtionsauflagen; auch darf man hierinnen nicht zu weit gehen, weil man sonsten viel-

leicht

leicht die Fremden ganz vertreiben und das Kommerz mit ihnen unterbrechen würde.

Noch sind es sehr gute Eigenschaften der Auflagen, wann sie

1) in sehr kleinen Theilen, und also fast unmerklich, oder

2) von Gütern, welche der Eigenthümer noch nicht in seiner Gewalt hat, erhoben werden können, als wie z. B. die Zehenden von den Feldfrüchten.

3) Wann bei ihnen keine Reste entstehen können.

4) Wann sie sich möglichst gleich bleiben, und nicht oft abändern. Und

5) wann einzelne Nachläße möglichst vermieden werden können.

Dieses mag einsweilen zu Beurtheilung der Auflagen nach ihrem Wesen überhaupt genug seyn. Wer *mehr hievon* in der Kürze beisammen finden will, den *verweise* ich auf die Einleitung in die Lehre von Auflagen, welche bei Verlegern dieses Werks im Jahr 1778. herauskam; und welchen Traktat ich hierbei vornämlich zum Leitfaden gebraucht habe. Noch wird es aber auch nöthig seyn, diesen Gegenstand in besonderer Rücksicht auf unsere deutsche Reichsverfassung in etwas zu beleuchten, weil ich bemerkt zu haben glaube, daß die meisten unserer deutschen Kameralisten die Gränzlinien, welche ihnen disfalls durch die Reichsgesetze vorgezeichnet wurden, in der Praxis gar zu leicht aus den Augen verliehren, und durch eine allzuwillkürliche und unvorsichtige Behandlung der Auflagen ihre Herrschaften nicht selten in sehr verderbliche und mißliche Processe mit den Landständen und Unterthanen verwickeln.

Anfänglich mußten sich die Fürsten und Stände des Reichs mit dem Ertrag ihrer Kammergüter, Regalien, Zinsen, Gülten und Zehenden begnügen, und man wußte von außerordentlichen Auflagen auf

die Unterthanen nichts, allein ausgenommen die alte Beethen, welchen die außerordentliche Landesbedürfnisse der Landesherrn aus gutem Willen, schon frühe im 14ten Jahrhundert, und vielleicht noch früher, zugestanden wurden, und ein karakteristischeres Zeichen der alten Landeshoheit sind als heutige Steuren. Zur Zeit des Hussitenkrieges, im Jahr 1431. auf dem Reichstag zu Nürnberg hingegen wurde allen und jeden mittelbaren Unterthanen des Reichs der gemeine Pfennig aufgelegt; wobei aber auch die Stände noch besonders aus ihren Kammergütern dem Kayser entweder an Volk oder an Geld Hülfe leisten mußten. Kaum war jedoch dieser Anfang gemacht, so gieng die Sache immer weiter, bis endlich unser heutiger förmlicher und beständiger Kontributionsfuß daraus entstund.

Im Reichsabschied zu Trier vom Jahr 1512. §. 26. wurde zwar beschlossen, daß die Stände den nöthigen Aufwand zur Besuchung der Reichstäge aus den Einkünften ihrer Kammergüter bestreiten sollten, gleichwie sie alle Collectas Imperii secundum expeditionem romanam entrichteten; es wurde ihnen aber doch bald darauf auf dem Reichstag zu Augsburg verwilliget, weilen die eilende Hülf etwas tapfer und groß, ihre Unterthanen um Hülf und Steuer zu ersuchen, und im Reichsabschied zu Speyer, vom Jahr 1542. §. 53. 54. R. A. zu Nürnberg, v. J. 1543. §. 24. R. A. zu Augsburg, v. J. 1548. §. 102. im R. A. zu Augsburg, v. J. 1566. §. 42. und im R. A. zu Regensburg, v. J. 1576. §. 11. sogar ausdrücklich erlaubt, die Reichsbeihülfe und Steuern von ihren Unterthanen zu erheben, wodurch ihre Kammergüter frey wurden.

Hierdurch aber erlangten sie noch keine unbeschränkte Freyheit die Unterthanen nach Willkühr mit Auflagen zu beschweren, sondern nur dasienige, was sie

zum

zum Reich wirklich beisteuren mußten, auf selbige auszuschlagen; wie solches die Reichsabschiede zu Regensburg vom Jahr 1557. §. 49. vom Jahr 1566. §. 41. vom Jahr 1567. §. 11. vom Jahr 1603. §. 17. und der R. A. zu Augsburg v. J. 1582. §. 10. ausdrücklich bewähren. Durch das Kayserl. Dekret vom Jahr 1670. erhielten sie die Vergünstigung, daß sie auch die Gesandschaftskosten zu Beschickung der Reichsdeputationen und Kreiskonvente auf ihre Unterthanen ausschlagen dürften, mit der Versicherung, daß solches in dem nächsten Reichsabschiede noch besonders vestgesetzet werden solle.

Inzwischen fiengen die Fürsten und Stände des Reichs an, auch sämtliche Kosten zu Anlegung und Unterhaltung ihrer Vestungen und Kriegsheere auf die Unterthanen zu legen; hielten aber gleichwohl noch für nöthig in dem Reichsabschied vom Jahr 1654. §. 180. ein pragmatisches Gesetz darüber auszuwürken, ohngeachtet ihnen die Landeshoheit mit allen ihren anklebenden Gerechtsamen schon vorhero in dem westphälischen Frieden zugestanden war. Endlich forderten sie sogar vom Kayser die unbeschränkte Macht, ihre Unterthanen nach eigenem Ermessen mit außerordentlichen Landsteuern belegen zu dürfen, und ließen es sich merken, bis zur erfolgten Resolution, die Reichsberathschlagungen unterbrechen zu wollen.

Die Verwilligungsformel war schon in dem Kur- und Fürstenrath durch die meisten Stimmen beliebt; die übrigen Stände aber vertheidigten die Sache der Unterthanen, und Kayserl. Majest. resolvirten im Jahr 1670. sich dahin:

a) „ Hätte es bei dem §. 180. und gleichwie ꝛc.
„ und den Statibus gegen ihre Unterthanen, wegen
„ der Reichs- und Kreisverfassung, wie auch des
„ Reichs Anlagen gebührenden Iure collectandi,
„ wie auch bei dem, so Kurfürsten und Stände ein

„ meh-

„ mehreres als im vorangezogenen §. begriffen, ge-
„ gen ihre Unterthanen und Landsassen rechtmäsig
„ hergebracht, auch was die Landesdefension erfor-
„ dere, sein Verbleiben.

b) „ Kayserl. Majest. könnten in den neuen Vor-
„ schlag und prätendirte Extension des §. und gleich-
„ wie ꝛc. ohne einigen Unterschied, und zwar ihrer,
„ der Kurfürsten und Stände, Mediatstände, Land-
„ saßen und Unterthanen habenden Behelfs, ganz,
„ zumalen ungehört, und unvernommen, einmal
„ nicht erheben, sondern würden vielmehr

c) „ um der dabei sich ereignenden Umständen
„ willen gemüssiget, einen jeden bei dem, wessen er
„ berechtigt, und wie es bis dato observiret worden,
„ in alle Wege verbleiben zu lassen.

Und hieraus ziehen die meiste und billichste Staats-rechtslehrer die Regeln, daß die Reichs- und Kreis-abgaben, die Gesandschaftskosten zu Reichsdeputa-tionen, dann Reichs- und Kreistagen, die Handha-bung öffentlicher Ruhe und Sicherheit, dann die Unterhaltung der Vestungen und Soldaten diejenige Auslagen sind, welche auf die Unterthanen als Steuern ausgeschlagen werden können, und daß alle übrige zu blosen Kammergefällen bestimmte Auflagen sich auf ein rechtmäsiges Herkommen oder die aus-drückliche Einwilligung der Unterthanen gründen müssen.

Zwar scheinet nach dem jüngsten Reichsabschied §. 180. den Reichsfürsten ganz freygelassen zu seyn, die Güter ihrer Unterthanen in Tax zu nehmen, sol-chen, nach dem die Preise steigen oder fallen, abzu-ändern, und mit einer den Landes- und Reichslasten angemessenen Steuer zu belegen, und wird, wann der Landesherr hierinnen nicht excedirt, auf Klagen der Unterthanen schwerlich eine Inhibition erfolgen, noch ein Appellationsproceß quoad effectum suspen-

sivum

sivum erkannt werden; dennoch aber ist den Kameralisten hierinnen allezeit die möglichste Behutsamkeit und Mäßigung zu empfehlen, und allezeit räthlich bei Veränderung oder Vermehrung der Auflagen, wo möglich, die Einwilligung der Unterthanen zu erwürken, und es ohne äußersten Nothfall nicht zur Klage kommen zu lassen. Wann der Landesherr gleich den Proceß gewinnt, so hat er doch genug verlohren, wann seine Unterthanen dadurch ruiniret worden sind.

Abgang, heißen die Bergleute, was das Erz im Rösten, Waschen, Schmelzen und Abtreiben am Gewicht zu verliehren pflegt.

Abgang nehmen, auch ein Bergmännischer Ausdruck, heißt bei dem Seifen Schicht nehmen.

Abgangsloch, Unterloch, ist eine Oefnung der Bienenkörbe ganz unten am Rande, welcher auf dem Bret aufstehet, damit die Bienen ihre Tode und sonstige Unreinigkeiten dadurch austragen können.

Abgehen, (Bergmännisch) abtreiben, das edle Metall von dem unedlen scheiden.

Abgeniefelt, (Bergm.) abgenutzt.

Abgeschwiztes Leder bedeutet bei den Gerbern ein mit Salz gebeitztes Fell, um die Haare davon zu bringen.

Abgesessen, losgesessen nennen die Tuchscherer, das von den Ramen abgenommene Tuch.

Abgezogenes Wasser, siehe **Liqueur.**

Abgiesen, siehe abformen.

Abholzen, abtreiben, heißt auf einem dazu bestimmten Walddistrikt die Bäume abhauen, welcher Wald sodann ein Schlag genennet wird.

Man kann hiebei zween hauptsächliche Fehler begehen, wann man das Holz entweder zu bald abhauet oder zu lange stehen lässet. In jenem Fall erhält man lauter geringes Holz und keine recht tüchtige Bau- und Werkstämme, in diesem Fall

aber

aber wird das Holz überständig, und der Wiederwachs verhindert.

Man muß hiebei sein Augenmerk theils auf die Qualität des Erdbodens, theils auf die Art der darauf stehenden Bäume richten, und endlich auch darauf sehen, ob der Wald Brennholz oder Bauholz liefern solle. Ein schlechter und magerer Grund darf natürlicher Weise nicht so oft abgeholzet werden, als ein fetter und guter Grund, weil der Baum auf jenem seine Vollkommenheit viel später erreicht als auf diesem. Der Baum setzt in den ersten funfzig Jahren ungleich mehr Holz an als in den letztern, und man wird also in hundert Jahren vielmehr Holz erhalten, wann man den Wald in solcher Zeit zweymal abholzt, als wann solches nur einmal geschiehet. Die meiste Laubhölzer, insbesondere aber Eichen und Kastanien sind bei mittelmäßiger Stärke am gesundesten, dauerhaftesten und biegsamsten; im Alter aber verliehren sie ihre Vestigkeit, und werden brüchig und wurmstichig. Das Laubholz, welches aus der Wurzel wieder ausschlägt, treibt nicht mehr, wann es überständig worden ist. In Ansehung des Bauholzes aber verhält es sich ganz anders, dann dazu werden nicht nur mittelmäßige, sondern öfters große und starke Bäume erfordert, und die Kiehn- und Tannenbäume werden erst im Alter recht dauerhaft, und ihr harziges Wesen bewahret sie vor dem Verderben. Es ist also am räthlichsten, wann man zum Bauholz die den besten Wachsthum zeugende, und am dicksten bewachsene Oerter auswählt, und solche nicht als Schlagholz behandelt, sondern jeden Baum erst alsdenn abhauet, wann er den höchsten Grad seiner Vollkommenheit erreichet hat.

In der Oeconomia forensis wird das zur Vollständigkeit der bekannten Holzarten erforderliche Alter also bestimmet:

Für

Für die	Fichte	100	Jahre.
—	Tanne	120	—
—	Kiefer	120	—
—	Eiche	400	—
—	Rothbuche	150	—
—	Weißbuche	100	—
—	Linde	100	—
—	Rüster	100	—
—	Birke	80	—
—	Erle	40	—
—	Esche	120	—
—	Espe	60	—

Allein ich halte dieses Alter bei den meisten Laubholzarten, und insbesondere bei den Eichen und Birken für zu hoch angegeben. Schon eine 300 jährige noch durchaus gesunde und gute Eiche ist eine wahre Seltenheit, und das Holz von sehr alten Eichen ist weder zum Bauen so dauerhaft, noch zum Brennen so nüzlich als das von jüngeren Eichbäumen. — Man weicht immer gleich weit von der rechten Straße ab, ob man zu weit rechts oder zu weit links gehet. — Doch ist es auch gewiß, daß die Verschiedenheit des Erdreichs und das Klima einen Unterschied von 30 und mehreren Jahren machen kann. Je kälter und rauher die Gegend ist, desto langsamer wächst das Holz, und um so dauerhafter wird es aber auch.

In den Laubhölzern läßet man insgemein auf jedem Morgen zwanzig und mehrere Bäume oder sogenannte Laßreiser zum Saamen stehen. Man muß aber dazu keine so große Bäume auswählen, welche ganz überständig werden, bis der Holzhieb wieder diesen Schlag trift. Wird man aber endlich gewahr, daß der Trieb des Holzes abzunehmen beginnet, so muß man den ganzen Wald ausroden, das ist: von Bäumen und Stöcken gänzlich reinigen, umpflügen, und

mit

mit Holzsaamen besäen. Am besten ist es, wann man hierzu eine andere Holzart wählet, als vorher darauf stund, weil jede Pflanze die ihr homogene Nahrungstheile aus der Erde ziehet. Doch darf man auf schweren Boden keine Fichten, und auf sandigtes Erdreich keine Eichen säen, weil sie in solchem Boden nicht fortkommen.

In Ansehung der Anzahl von Laßreisern sind die Forsteyschriftsteller, und noch mehr die Forstordnungen gar sehr uneinig, welches vielleicht in der allzuungleichen Größe der Waldmorgen, und theils auch in den verschiedenen Landesarten seinen hauptsächlichsten Grund haben mag. Meines Erachtens aber ist es am besten, wann man auf einem Morgen von 400 rheinländischen Quadratruthen 25 bis 30 Bäume, und zwar 5 bis 6 zehenjährige Laßreißer, eben so viel 20 jährige Sommerlatten, eben so viel 30 jährige Vorständer, eben so viel angehende Bäume von 40 bis 50 Jahren, und endlich eine gleiche Anzahl 60 bis 100 jährige Oberbäume stehen lässet. Das mehrere hiewon findet man unter dem Wort Laßreißer.

Bei den Nadelhölzern, welche nicht mehr aus der Wurzel ausschlagen, ist es räthlich, die Stöcke gleich auszugraben, um dem Anflug des Saamens Raum zu verschaffen, und die Erde aufzulockern. Auch lässet man auf Nadelhölzern keine Laßreißer stehen, weil sie einen zu hohen Stamm, und zu seichte Wurzeln haben, und gar zu leicht von dem Winde umgerissen werden, wann sie nicht dicht beisammen stehen.

Die beste Jahreszeit zum Holzhieb sind die Monate November, December, Januar und Februar, weil in selbigen der Saft aus den Bäumen zurückgetreten ist, und selbige dahero das dauerhafteste Bauholz, und das kräftigste und nützlichste Brennholz geben. Das Bauholz muß zuerst, und nach diesem

das

das Nadelholz gefället werden; mit dem Laubholze aber kann man bis in den Monat März warten, weil alsdann der Saft bald eintritt, und das Ausschlagen der Stöcke befördert. Fängt man mit diesem gar zu bald an, so können im Winter der starke Frost und das Glatteiß zu sehr in den Stock eindringen, und den Wiederwachs verhindern; hauet man solches aber allzuspät im Frühjahr ab, so verbluten sich die Stöcke, und können keine rechte Stammloden treiben. Längstens bis gegen Ende des Monats May aber müssen die Schläge, um den Wiederwachs oder jungen Anflug nicht zu verhindern, wiederum geräumet, und alsdann einige Jahre lang, bis die jungen Bäume dem Viehe aus dem Maul gewachsen sind, geheget und mit dem Viehetrieb verschonet werden. Es ist aber oftmals noch nicht genug, wann die jungen Bäume so hoch sind, daß das Rindvieh die Krone nicht mehr erreichen kann, sondern sie müssen auch so stark seyn, daß sie von demselbigen so leicht nicht mehr umgebogen werden können, weil sie außer deme doch nicht unbeschädiget bleiben.

Bei dem Holzhieb hat man vorzüglich darauf zu sehen, daß die Holzhauer feine kurze Stöcke machen, und solche glatt und schräg abhauen, damit das Regenwasser nicht darauf stehen bleiben, und den Stock in die Fäulniß setzen kann.

Am vortheilhaftesten ist es, wann man zu erst alle im Schlag vorhandene Stämme, welche zu Bau- oder Werkholz taugen, Stückweiß verkauft, und mit dem Waldzeichen beschlägt, und erst was in solcher Qualität nicht angebracht werden kann, in die Klaftern schlagen lässet; weil die Bau- und Werkstämme viel theurer bezahlt werden, als das Brennholz. Das Ueberholz oder der Afterschlag wird zuletzt, entweder auf lange Streifen zusammen gelegt, und nach Ruthen verkauft, oder, wann es an Arbeitsleuten

und Käufern nicht fehlt, in einzelne Bunde zusammen gebunden, und selbige nach Hunderten oder Schocken verkaufet. Ich halte letzteres, wann es Zeit und Umstände zulassen, für vortheilhafter als jenes, weil derjenige, welcher eine große Quantität Wellenreißig nach Ruthen kauft, meistentheils solches, nachdem es in Wellen gebunden ist, wiederum verkauft, und einen Profit damit machen will, welchen der Eigenthümer des Waldes ebenfalls mitnehmen kann.

Damit man aber alle Jahre in jeder Gegend das nothdürftige Holz dem Lande, und der Forstenkasse eine jährlich sichere Einnahme verschaffen, auch nicht einer Gemeinde auf einmal, und auf mehrere Jahre alle ihre Weidpläze gänzlich entziehen möge, muß man jeden Forst in eben so viele Schläge abtheilen, als Jahre zum vollkommenen Wiederwachs desselbigen erforderlich sind, damit man, wann der letzte Schlag abgeholzet ist, bei dem ersten wiederum anfangen kann. Ich habe eben schon erwähnet, daß der Wiederwachs nicht nur nach den verschiedenen Holzarten, sondern auch nach der Beschaffenheit des Grundes und Bodens beurtheilet werden müße, weshalben sich hievon keine recht zuverläßige allgemeine Regeln angeben lassen; doch wird folgende Anleitung, wobei ein Erdreich von mittelmäßiger Güte zur Basis angenommen ist, für Anfänger im Forstwesen nicht ohne Nutzen seyn.

Bei Nadelhölzern sind 50 bis 60 Jahre, bei Laub- und zwar Stammhölzern überhaupt 25 bis 30 Jahre, jedoch bei Buchen und Eichen wenigstens 30 bis 40, bei dem Elsenholz 15 bis 20, bei dem Birken- und Aspenholz 15 bis 18, und bei blosem Buschholz nur 10 Jahre erforderlich. Jedoch verstehet sich dies blos vom Brennholz, und keinesweges auch von dem Bauholze, als in Ansehung dessen oben schon ganz andere Regeln angegeben worden sind. End-

lich

lich ist es in den Nadelhölzern zuträglich, den Schlag oder Hau nicht über hundert Schritte breit zu machen, und weil die Westwinde am häufigsten sind, von Osten gegen Westen anzulegen, um den Saamen von dem darauf stossenden Wald auf den Schlag zu treiben, und die jungen Bäume auf demselben gegen die schädlichen Winde in etwas zu schützen.

Bei den Laubhölzern hingegen können die Schläge schon etwas breiter angeleget werden, weil sie sich nicht von dem anstossenden Walde, sondern theils von ihren eigenen Laßreisern besaamen, und theils aus der Wurzel wieder ausschlagen.

Wann der abzutreibende Hau an dem westlichen Abhang eines von Süden gegen Norden streichenden Gebürges liegt, so muß man freylich von der vorhin angegebenen Direktionslinie abweichen, und sich dadurch zu helfen suchen, daß man den Hau auf der Nordseite in einer schmalen und schrägen Linie gegen Mittag zu führet. Ist der Boden etwas locker, so sind zwar die Windfälle unvermeidlich; man hat aber dafür den Vortheil, daß der Saamen durch den Sudwind den mitternächtlichen Theil des Schlags bald besaamet; im entgegengesetzten Falle aber veranlasset die allzusehr einfallende Sonnenhitze den Wurm, und auf dem abgetriebenen Theile fliegt der Saame nicht so leicht an.

Die Schriftsteller vom Forsteywesen streiten gar sehr darüber, ob es räthlicher seye, das Laubholz zu großen Bäumen aufwachsen, und 70 bis 80 Jahre stehen zu lassen, oder nur Stangenholz zu ziehen, und es in diesem Zeitraume 2mal abzutreiben; doch geben die Anhänger von dieser Meinung jener Kultur selbst den Vorzug auf steilen und kalten Gebürgen. Viele Herrschaften hingegen werden der letzten um deswillen den Vorzug vor der ersten Art geben, weil sie den Ertrag aus ihren Forsteyen so viel mög-

lich selbst benuzen, und nicht der Nachwelt aufbehalten wollen. Wäre das menschliche Leben nicht von so kurzer Dauer, so würden gesammlete Erfahrungen den Streit bald entscheiden können; man dürfte nur von zween neben einander liegenden gleich großen und gleich guten Schlägen, den einen auf diese, und den andern auf jene Art behandeln, und den abfallenden Nutzen vergleichen.

Doch da dieses nicht so leicht zu bewerkstelligen ist, so könnte und sollte man wenigstens durch zweckmäßig eingerichtete Forsteyrechnungen die Nachwelt belehren. Man dürfte zum Beispiel nur bei dem Holzgeldertrag eines jeden Schlages seine Lage, Größe und Beschaffenheit bemerken, und dabei anzeigen, in der wievieltesten Laube derselbe abgetrieben worden seye, und wie viel er an allerlei Bau- und Werkholz, Klaftern und Wellen abgeworfen habe. Von selbsten verstehet es sich, daß man es noch besonders anzuzeigen nicht vergessen dürfte, wann das Wachsthum des geschlagenen Holzes, entweder durch besondere Anstalten befördert, oder durch ungewöhnliche Zufälle verhindert worden wäre.

Noch muß man bei der Eintheilung des Holzhiebes so viel möglich dahin sehen, daß man der Trieft oder dem Hutplatz nicht entgegen haue, sondern nachziehe, sonsten werden die entlegene Schläge eher triebbar als die nahen, und man muß den Unterthanen entweder die Holzweiden ganz entziehen, oder ihnen den Durchtrieb durch die jungen Schläge verstatten.

Solche Wälder, welche struppigtes oder kurzes Holz haben, welches sich einmal in die Dicke und viele Aeste ausgebreitet hat, muß man vor allen andern abhauen, um sie wieder in ein frisches und tüchtiges Wachsthum zu bringen.

Wenn man unter bereits überständigen und solchen Waldungen, welche in wenig Jahren auch überständig

dig werden, zu wählen hat, so muß man diese zu erst abhauen, und jene noch stehen lassen, um wenigstens bei diesen den Wiederwachs noch zu erhalten, obgleich das überständige Holz von Tag zu Tag schlechter wird. Dann dem Ueberständigen ist doch nicht mehr zu helfen, und das andere würde ebenfalls überständig werden, wann man es so lange stehen lassen wollte, bis jenes abgetrieben ist. Wenn man aber unter mehrern überständigen Waldungen wählen muß, so sind diejenige zu erst abzuhauen, welche bereits abständig zu werden anfangen.

Solche Wälder, welche mit lauter wohlgewachsenen, starken und gesunden Bauholzarten bewachsen sind, müssen so lange geschonet werden, bis es die Noth erfordert sie anzugreifen, es wäre dann, daß die Forstey bis auf hundert und mehrere Jahre bereits mit überflüssigem Bauholz versehen wäre. Und wann die abgetriebene Bauholzschläge sich nicht hinlänglich wieder besaamen, so ist es räthlich, sie mit in die Schläge zu legen, mit Buchäckern zu besäen, und dazwischen Eicheln zu stecken, nachhero aber die Buchen als Schlagholz zu behandeln, und die Eichen so lange stehen zu lassen, bis sie zu Bauholz brauchbar sind.

Wenn ein Gehau mit verschiedenen Laubholzarten, oder wohl gar mit Laub- und Nadelholz zugleich bewachsen ist, so richtet man sich mit seiner Behandlung nach derjenigen Holzart, welche am häufigsten und dem Grund und Boden am angemessensten ist.

Ist in einem Laubholz bei dem vorigen Holzhieb zu viel Oberholz stehen geblieben, so, daß das Unterholz vor selbigem nicht aufkommen könnte, so kommt es darauf an, ob das Oberholz von sehr guter Qualität, und einer ohnentbehrlichen Art ist, oder nicht. In diesem Fall ist es unverzüglich abzuhauen, und dadurch dem Unterholz aufzuhelfen, in jenem Fall

aber muß man dieses heraushauen, weil es sonsten ganz vertrocknen würde; und hierdurch, wann es in Zeiten geschiehet, erfrischen sich oft die Wurzeln des Unterholzes dergestalt, daß, wann endlich nach mehreren Jahren auch das Oberholz weggenommen wird, durch eine abermalige Erfrischung der Wiederwachs desselbigen erhalten werden kann.

Wann Nadel- und Laubholz durcheinander stehet, und für nützlicher erachtet wird, jenes nachzuziehen, und dieses auszurotten, so muß man letzteres entweder mit samt der Wurzel heraus nehmen, oder so lange stehen lassen, bis es überständig worden ist.

Auch muß man nicht einmal lauter Baumholz, und ein anderesmal lauter Stangenholz, sondern beides durch einander hauen lassen, weil es zum Verkauf räthlicher, und zum Verbrennen und Verkohlen, besonders aber für die Hüttenwerke, nützlicher ist.

Wann in einem gemischten Walde die Kultur des Nadelholzes räthlicher befunden wird als der Nachwuchs des Laubholzes, so muß man dieses so lange stehen lassen, bis es überständig wird, und nicht mehr aus dem Stock treibt, alsdann aber den Hau von Morgen gegen Abend führen, damit der gegen Westen anstossende Wald die auf dem Hau stehen bleibende Tannen vor dem Westwinde schützen möge. Auch muß man den Holzhieb, wo möglich, zu einer Zeit vornehmen, wo das Nadelholz Saamen trägt, oder wo dieses nicht seyn kann, den zuvor angesammelten Saamen auf die leeren Plätze streuen lassen, besonders wann zu besorgen ist, daß das Gras bald überhand nehmen mögte. In Gegenden aber, wo das Holz rar und theuer ist, hat man nicht zu warten bis das Laubholz überständig wird, sondern man darf nur den Leuten erlauben die Stöcke auszugraben, wofür sie noch eine billige Taxe erlegen.

Ist der Boden fest und steinigt, so lässet man alle Tannen und Fichten ohne Unterschied stehen; ist er aber locker und dem Winde sehr ausgesetzt, so muß alles hohe Nadelholz zugleich mit umgehauen werden, weil es der Wind, nachdeme Luft gemacht worden, doch umreisen würde. Sollten sie jedoch just reich an Saamen seyn, so lässet man sie noch stehen, bis solcher ausgefallen ist, und hauet sie erst nachher um. Den rauhen Fichten und Tannen, welche ihre Aeste nahe an der Erde ausbreiten, muß man solche im Herbst, einen halben Schuh lang vom Stamm, bis an die Mitte des Schafts abhauen lassen, weil der junge Anflug darunter verlohren gehet. Haben sie aber bereits saamenhaltende Aepfel, so muß man mit dem Abästen bis auf das Frühjahr warten, denn sonsten würde der Saamen darunter leiden. Dieses werden die beste Saamenbäume, und leiden nicht sehr vom Winde.

Von diesen Regeln muß man ohne Noth keine überschreiten. Oefters aber kommen sie in Kollision, so daß man unmöglich alle zugleich beobachten kann, und dann erfordert die Klugheit, die wichtigere der minderwichtigeren vorzuziehen, und diese jener aufzuopfern.

Bei dem Holzhieb kommt es sehr viel darauf an, daß man geschickte und getreue Holzhauer in hinlänglicher Menge zusammen bringe, damit man nicht nur zu rechter Zeit fertig, sondern auch jeder Baum so behandelt werden möge, wie er am vortheilhaftesten verkauft werden kann. Weil aber unmöglich alle Holzhauer von gleicher Geschicklichkeit seyn können, und an ihrer hinlänglichen Menge am meisten gelegen ist, so muß man sie nicht alle zusammen stellen, sondern in Parthien abtheilen, jeder einen oder zween von den erfahrensten zu Anführern zugeben, selbige mit hinlänglicher Instruktion versehen, und an verschie-

denen Orten zugleich anstellen. Deme ohngeachtet aber darf man es dabei nicht bewenden lassen, sondern die Forstbediente müssen selbsten alle Tage fleißig auffsehen, damit keine Fehler vorgehen mögen. Vorzüglich hat man darauf zu sehen, daß die Bäume tief genug an der Erde abgehauen werden, weil dasjenige, was auf dem Stock stehen bleibt, so gut als verlohren ist. Bei starken Bäumen darf der Stock nicht höher als höchstens einen Schuh hoch über der Erde hervorragen, bei dem Stangenholz aber muß man auch wenigstens eine quere Hand hoch von der Wurzel bleiben, damit nicht das Regen- und Schneewasser bis in die Wurzel eindringen, und solche zum Nachtrieb untauglich machen kann. Nur ganz schwache Bäume darf man mit der Axt fällen lassen, die starken aber müssen durchaus mit der Säge abgeschnitten werden, weil sonsten $1\frac{1}{2}$ Schuhe des besten und nützlichsten Theils in die Späne gehauen werden. Wann das Holz sehr theuer, und der Boden nicht zu fest ist, ist es räthlich die Wurzeln der Tannenbäume von der Erde zu entblösen, die Hauptwurzeln abzuhauen, den Baum mit einem oben befestigten langen Seil umzuwerfen, und also mit samt der Wurzel auszureisen; wo aber der Boden fest und das Holz nicht sehr rar ist, verlohnet es der Mühe und Kosten nicht. Auch muß man sich wohl vorsehen, daß der Baum, wann er fällt, nicht andere benachbarte zusammen schlagen, oder sonsten Unglück anrichten möge.

Eine Hauptbeschäftigung der Forster bei dem Holzhieb ist das Auszeichnen des Bau- und Werkholzes, weil solches am Stamm viel theurer verkauft werden kann, als wann man es in die Klaftern schlägt.

Man giebt in dieser Rücksicht mancherley Kautelen an, und nimmt öfters Zimmerleute und andere Werkverständige zu Hülfe; alleine mich dünkt aus

Erfah-

Erfahrungen bemerkt zu haben, daß dieses bei aller Kenntniß und Vorsicht dennoch ein sehr mißliches Geschäft seye, und daß man viel besser fahre, wann man solches den Käufern selbst überlasse. Ein Baum hat, wie jedes andere Ding in der Welt, einen relativen Werth, welcher sich auf die Bedürfnisse und Konkurrenz der Käufer gründet, und den innerlichen oder allgemeinen Werth weit übersteigt. Manchen Baum hält man blos zum Brennholz für brauchbar, und ein anderer, der ihn just zu einer gewissen Absicht brauchen kann, bezahlt ihn um den doppelten Preiß. Ich habe es versucht, und in denjenigen Distrikten, welche zum Holzhieb bestimmet waren, vor dem Anfang desselbigen durch einen öffentlichen Ausruf alle Holzhändler, Bau- und Werkholzbedürftige in dem Wald versammlet, alle Bäume, welche den Anwesenden zu ihrer Absicht tauglich schienen, Stück für Stück aussteigern, und alles, was keinen Liebhaber mehr fand, in die Klaftern schlagen lassen, und gefunden, daß das erlösete Geld die Forstamtstaxe und den sonstigen Kaufspreiß weit überstieg. Und bei dieser Art zu verfahren ist es genug, wann der Forstmeister genau verstehet, ob der Baum als Brennholz nicht mehr werth ist, als darauf gebotten wurde. Es hilft nichts, wann von den noch übrig bleibenden Bäumen noch manche zu Bau- oder Werkholz tauglich wären, wann man keine Käufer mehr dazu hat; und man muß sich alsdann gefallen lassen, solche entweder in das Brennholz zu werfen, oder in ein Holzmagazin zu liefern, wann man sie nicht länger ohne Schaden stehen lassen kann. Mancher Baum aber würde auch von dem erfahrensten Förster in die Klaftern geschlagen werden, der durch die Licitation und freye Wahl der Käufer weit besser angebracht werden kann.

Wann endlich die Klaftern angeleget werden, so muß man so viel möglich darauf sehen, daß das Holz von Buchen, jungen Eichen und Fichten jedes besonders aufgesetzet werden möge, weil die erste beede Sorten viel theurer bezahlt werden, als alles übrige Brennholz, letztere aber für die Bierbräuer, Becken und mehrere Gewerb treibende Persohnen vorzüglich brauchbar ist.

Was zwey- vier- oder sechsspaltig ist, muß also gespalten, und kein Holz, das Beinsdicke hat, ungespalten gelassen, auch sollen alle maßerigte Stammende, Stümpfe, Zöpfe und Knorren wenigstens einmal durchgeschlagen werden.

Die Klaftern müssen nicht nur auf allen Seiten eine regelmäsige Figur, sondern auch ihr vorgeschriebenes richtiges Maas haben, damit weder die Herrschaft noch der Käufer verkürzet, und von dem künftigen Kauf dadurch abgetrieben werden möge. Es ist hier eine vorzügliche genaue Aufsicht nöthig, weil durch ein vortheilhaftes Anlegen die Klaftern um ein gar merkliches größer oder geringhaltiger gemacht werden können, als ihr äußerliches Maas und Ansehen zu erkennen giebt. Werden die Holzhauer, wie insgemein geschiehet, nach der Klafter bezahlt, so ist letzteres zu besorgen; arbeiten sie aber im Taglohn, oder lässet man gar die Käufer, und zumal die Kohlenbrenner die Klaftern selbst schlagen und anlegen, so ist das Gegentheil zu befürchten. Beedes aber ist der Herrschaft nachtheilig: denn wann die Klaftern zu groß sind, so bedarf der daher rührende Schaden keiner weiteren Erklärung; sind sie aber allzuklein, so werden die Käufer dadurch abgetrieben, und der Lohn der Holzhauer erhöhet. Alle Klaftern müssen vor dem Verkauf nachgemessen werden. Manche halten es zu Erspahrung der Klafterstöcke für räthlicher mehrere Klaftern zusammen zu stellen. Allein um der

Bequemlichkeit der Käufer willen muß man doch wenigstens die eine Helfte des geschlagenen Holzes in einzelne Klaftern auffetzen lassen, und von dem Ueberrest niemals mehr als 2 höchstens 3 Klaftern zusammen stellen.

Bei sehr trockenem Wetter oder heftigen Winden ist den Holzhauern oder Köhlern kein Feuer im Walde zu verstatten, weil solches gar leicht großen Schaden anrichten kann. Auch muß man es nicht leiden, daß sie die Bäume bergabwärts fällen, weil dadurch öfters andere Stämme zusammen geschlagen und ruiniret werden. Eben so unzuläßig ist endlich auch das Beschlagen und Rauwerken des Bau-und Werkholzes im Schlage, als wodurch öfters große Flecken so zusammen getreten und ruiniret werden, daß auf selbigen nichts mehr nachwachsen kann.

Abholzig oder **abschlüssig** werden diejenige Bäume genennet, welche sich gleich den Zuckerhüten, gleich vom Stamm aus zuspitzen, und dahero zum Bauholz nicht taugen.

Abhüten heißt die auf einem Acker oder Wiese stehende Kräuter und Gewächse durch die Vieheheerden abfressen lassen. Wann der Erdboden im Winter gefrohren ist, so kann man die Saat auf den Ackerfeldern ohne Bedenken von der Schaafheerde abfressen lassen, es wird nicht nur keinen Schaden, sondern vielmehr Nutzen bringen, indeme der Stock nachhero im Frühejahr weit stärker treibt, als wann er nicht abgefressen worden wäre. Daß aber dadurch der Erdboden eingetreten und gegen die nachhero erfolgende Fröste mehr gesichert werde, wie Krüniz in seiner ökonomischen Encyklopädie behauptet, glaube ich nicht. Denn wann der Acker nur so wenig gefrohren ist, daß der Fußtritt eines Schaafes darauf würken kann, so ist das Abhüten gar nicht räthlich, weil alsdann die Schaafe den Getraidstock mit samt der Wurzel ausziehen können. Einige ra-

then

then auch an, man solle das Schaafvieh nicht zu lang auf einer Stelle lassen, damit es die Saat nicht zu tief abfressen könne.

Abhütten, eine Zeche Dunkel oder Türkel hauen, auch abköhlen, nennen die Bergleute, wenn man die Strassen und Bergveste alle aushauet, die Schächte und Strecken mit nothdürftiger Zimmerung nicht mehr versiehet, und alles zu Bruch und Sumpf werden läßt.

Abjagen heißt bei einer eingerichteten Jagd, wenn man das mit Jagdzeuch eingefangene Wild aus dem Wald heraus und auf den Schirm, unter welchem die Herrschaften sich befinden, zutreibt, damit es daselbst erlegt werde.

Abjagensflügel, siehe Flügel.

Abkämpfen nennet man, wenn die Hirsche in der Brunst, oder die Auerhahnen in der Falz, andere ankommende Hirsche oder Auerhahnen abtreiben und verjagen.

Abkappen heißt die Stangen von den Weidenbäumen abhauen.

Abkaufkontrakt oder **Abkoopkontrakt**, ein in Oberdeutschland nicht sehr gewöhnlicher Kontrakt, bestehet darinnen, daß der Pächter eines Landguts entweder die vorhandene Gebäude dem Gutsherrn abkauft, oder sich selbst anbauet, mit dem Beding, daß nach Ablauf der Pachtzeit der Gutsherr solche Gebäude in dem alsdann habenden Werthe ruckkäuflich übernehmen muß.

Abkehren heißen die Bergleute, wann ein Arbeiter von der Zeche fortwandert; bei dem Zinnschmelzen aber: wann man Gestübe, welches das Gebläse über sich in die Gestübkammer getrieben hat, wieder ab- und zusammen in den Ofen kehret.

Abkennis oder **Abkommens** heißen bei den Bergleuten die Trümmer oder Splitter, welche von dem Hauptgang abfallen.

Abkimmen nennen die Böttger, oder Faßbinder, die Tauben eines Gefäßes, so weit sie schadhaft worden sind, abnehmen, und eine neue Kimme hinein machen, in welche der Boden eingesetzet wird.

Abklären heißen die Färber, aus einer bereits gefärbten Waare die Farbe wieder herausziehen, um sie anders färben zu können.

Abknicken, ist bei der Jägerey so viel als einem Wild den Genickfang geben.

Abköhlen, siehe abhütten.

Abköpfen nennen die Gärtner den Gipfel eines Baumes abhauen, entweder um auf den Stamm Belzreiser zu pfropfen, oder um den Stamm zu erhalten, wenn man siehet, daß die Krone absterben will. Dieses Heilmittel ist bei den Rüstern, Nuß- Kastanien- auch Pfirsich und Aprikosenbäumen öfters nöthig.

Abkolben, siehe Abwipfeln.

Abkommens, siehe Abkenniß.

Abkoopkontrakt, siehe Abkaufkontrakt.

Abkühlen geschiehet beim Bierbrauen ehe das Bier in die Gährkufe kommt. Man hat hierzu große stehende Gefäße von Diehlen mit einem ganz glatten horizontal liegenden Boden und 4 Seitenwänden, etwa 7 bis 8 Zoll hoch, welche die Kühle genennet werden, und diese sind so groß, daß wann ein ganzes Gebräude darauf gegossen wird, das Bier doch nicht höher als 3 bis 4 Zoll hoch darauf zu stehen kommt. Und um es noch geschwinder abzukühlen, wird es alle Viertelstunden mit einer langen hölzernen Krücke hin und her gestossen, daß es hohe Wellen wirft. Diese Kühle wird insgemein auf die Gährkammer gesetzt, und hat im Boden einen Zapfen, welchen man herausziehen, und das Bier sogleich in die Gährkammer lauffen lassen kann. Da es bei dem Bierbrauen gar sehr darauf ankommt, daß die Würze

den rechten Grad von Wärme habe, wann man ihr die Hefe und Bärme giebt, so verstehet es sich von selbsten, daß das Abkühlen ein nicht unwichtiges Geschäft ist.

Insgemein ist es Zeit die Würze von der Kühle abzulassen, wann sie fast milchwarm ist; doch muß man im Winter etwas mehr damit eilen als im Sommer.

Um im heißen Sommer das Wasser, oder ein anderes Getränke recht kühl zu machen, darf man das Gefäß nur mit nassen Lappen umwickeln und in die Zugluft stellen. Die Indianer haben hiezu besondere Gefäße von sehr lockerer Erde, in welchen sie das Getränk der Sonne oder einem sehr heißen Winde entgegen stellen, und es dadurch eiskalt machen; ein kalter Wind aber erwärmet es mehr, als daß er es abfrischete. Die Ungarn graben die Weinflaschen in die Erde, zünden ober derselben ein schnelles Feuer von Heu oder Strohe an, räumen die warme Erde gleich wieder hinweg, und nehmen ihr Getränk sehr kalt heraus.

Abkühlrinne ist auf Bergwerken eine wohl 6 bis 7 Schuhe lange hölzerne Rinne, welche nach Verblickung des Silbers auf den Treibheerd geleget, und durch selbige ein mit heißen Schlacken erwärmtes Wasser aufgegossen wird, um damit den Silberblick langsam abzukühlen.

Ablab, ein Aegyptischer, den Schminkbohnen ähnlicher Strauch von der Höhe eines Weinstocks, welcher immer grün ist, im Frühejahr und Herbst blühet, und wohl hundert Jahre dauert. Seine den Bohnen ähnliche Früchte dienen zur Speise und zur Arzney wider den Husten und das schneidende Wasser.

Ablaktiren oder Absäugeln, ist eine Art Bäume zu pfropfen, welche von der gemeinen nur dadurch abweicht,

weicht, daß das Pfropfreis, gleich einem abgelegten Nelkenfechser, noch mit dem Mutterstamm zusammen hängt, von demselben Nahrung erhält, und nicht eher ganz abgelöset wird, als bis es mit dem neuen Stamm vollkommen zusammen gewachsen ist. Man nimmt einen Zweig eines Baumes, welcher auf einen andern gepfropfet werden soll, und macht in dessen Rinde und Holz, fast bis auf das Mark einen 3 oder 4 Zoll langen Einschnitt. In denjenigen Stamm aber, auf welchen solcher gepfropft werden soll, macht man entweder oben an der Seite einen Einschnitt, in welchen das aufgeschnittene Theil des Zweiges genau paßt; oder man schneidet nur von einem Zweig desselben ein eben so großes Stück ab, legt das aufgeschnittene Pfropfreis darauf, bindet es mit Bast wohl zusammen und verstreicht die Wunden wohl mit Baumwachs. Hauptsächlich aber kommt es darauf an, daß die Rinde des Pfropfreises und des neuen Mutterstammes genau zusammen passen. Sind sie nun völlig zusammen gewachsen, so wird das an dem alten Mutterstamm noch hängende Theil von demselben vollends abgeschnitten, und die ganze Operation ist zu Ende. — Daß beede Bäume nahe genug beisammen stehen müssen verstehet sich von selbsten. — Man kann zwar, so lange die Bäume im Saft stehen, mit Bequemlichkeit ablaktiren; aber besser ist es doch, wann es im Frühjahr geschiehet, ehe die Knospen ausgebrochen sind, weil, indeme die Blätter im Sommer viel ausdünsten, viele Zweige, wann sie etwas tief ausgeschnitten werden, alsdann absterben, diejenige aber, welche zu seichte ausgeschnitten werden, nicht so gut fortkommen.

Die Vorzüge des Ablaktirens vor der gemeinen Art zu pfropfen bestehen darinnen, daß die Reiser sicherer bekommen, weil sie bis zu ihrer gänzlichen Vereinigung mit dem neuen Stamm von dem Mut-

ter-

terbaum noch Nahrung haben, und daß man früher einen vollkommenen Baum erhält, weil sich auf diese Art ganze Aeste mit ihren Nebenzweigen einpfropfen lassen.

Müller behauptet, daß das Pfropfen durch die Annäherung das einzige sey, was bei dem Nußbaum gut anschlage. Er sagt aber auch, daß die auf solche Art gepfropfte Bäume beständig schwach bleiben, und niemals so gut fortkommen als andere, und daß das auf solche Art gepfropfte Steinobst sehr leicht den Krebs bekomme. Und überhaupt sollen sich hierzu nur solche Bäume schicken, welche langsam wachsen, und ein festes Holz haben. Jedoch soll es ein Mittel seyn, ausländische Gewächse, welche unserm Winter nicht aushalten können, mit unserem Klima zu naturalisiren.

Ablaufer heißen bei den Tuchmachern und Webern die große Spuhlen, von welchen das Garn ablauft, aber auch die Fehler, welche beim Weben daher entstehen, wann ein Faden unrecht in das Sieb gezogen wird.

Ablautern heißt auf Bergwerken, das aus der Grube geföderte kleine Erzt durch Sieb und Räder von der Unsauberkeit absondern.

Ablager, siehe Atzung.

Ablaß ist in Weinländern diejenige Zeit, da der ausgegohrne Most das erstemal von der Hefe abgelassen oder abgezogen wird, welches gemeiniglich um Lichtmeß geschiehet; und um diese Zeit wird insgemein der meiste junge Wein verkauft; weil man ihn alsdann genau erkennen, und seine Qualität prüfen kann, auch keinen Abgang an Hefen mehr hat. Ebendeswegen aber ist der Most nach dem Ablaß auch theurer als in der Weinlese von dem Bieth weg.

Ablassen heißt bei einem Fischteich den Schlegel ziehen, damit das Wasser ablaufen, und der Teich gefischet

fischet werden kann. So bald der Teich abgelassen wird, muß man Tag und Nacht dabei bleiben, weil alsdann die Fische leicht gestohlen werden können, und weil sie bald abstehen würden, wann derselbe vom Wasser ganz leer und nicht sogleich ausgefischet würde. Auch muß vor die Schlegelrinne ein Garn vorgestecket werden, damit die Fische nicht mit dem Wasser davon schwimmen können.

Ablauff, *Apophygis superior*, ist in der Baukunst ein Glied am Postamentgesims, Schaft, Kapitäl, Frieß oder Karnies, welches aus einem eingebogenen Viertelkreis bestehet, der sich an ein gerades Glied oder an den Schaft unmittelbar anschließt.

Ablauffen, das Erzt, heißt solches von dem Ort, wo es der Hauer gewonnen hat, hinweg, und unter den Förderschacht bringen.

Ablauffende Leisten sind in der Baukunst mittelmäßige Glieder zwischen dem Ablauff und der senkrechten Fläche.

Ableger heißen in der Gärtnerey diejenigen Zweige oder Fechser einer Pflanze, welche halb abgeschnitten, und mit dem einen Ende in die Erde gebeuget werden, um Wurzel zu fassen, und eine selbstständige Pflanze zu werden. Diese Fortpflanzungsart ist hauptsächlich bei den Blumen, aber auch bei den Weinstöcken sehr gewöhnlich, als unter welcher Rubrick das mehrere hievon gesagt werden solle. Die Erfahrung lehret, daß die Augen oder Knospen bei den Bäumen und andern Gewächsen eine Wurzel im Kleinen in sich haben, welche nicht nur auswächst und dem Auge mehrere Nahrung zuführet, wann sie in die Erde kommt und darinnen auslaufen kann, sondern auch den Keim heraustreibt und wachsend macht. Das Absenken gehet also nur an dem Orte des Auges, wo die Pflanze noch weich und grün ist, und das Durchbrechen des Keims nicht verhin-

dert wird, oder auch bei sehr dünnschäligen Pflanzen an. Der Weinstock ist hierzu besonders bequem, weil seine Rinde leicht berstet.

Ableger sind auch eine künstliche Art, die Birnen zu vermehren, wovon die umständliche Beschreibung unter dem Wort Birnen zu finden ist.

Ableiten, um das schädliche Wasser von dem Ackerfeld abzuleiten, ziehet man quer über das Land, da wo das Wasser am meisten stehen bleibt, Gräben, und von diesen noch mehrere kleine Gräben oder Wasserfurchen gegen die tiefeste Gränzen des Ackers zu. Oefters kann man den nöthigen Abfall nicht gewinnen, oder darf seinen Nachbarn das Wasser nicht zuführen; und in diesem Fall schlagen einige vor, große Gräben im Acker anzulegen, das Wasser darein zu leiten, und mit der ausgeschlagenen Erde den Acker zu erhöhen. Weil aber durch so große Gräben viel Land dem Getraidbau entzogen wird, und die Gräben sich doch bald mit Wasser anfüllen, welches sodann austritt, so halte ich es für besser, wann man recht tiefe Gruben macht, solche mit Sand, Kies und Feldsteinen ausfüllet, und oben wieder mit tragbarer Erde zudeckt, wo alsdann das Wasser in den Boden tief sich einsenken, und der Fleck, unter welchem eine solche Grube ist, dennoch Getraid tragen kann.

Ableiter, siehe Abzüge.

Ablese heißt bei den Meißnischen Winzern die andere Kraute, wobei man die an den Stöcken stehen gebliebene, oder neu hervorgewachsene unnütze Sprößlinge auffsucht und mit wegnimmt.

Ablieben heißen die Jäger dem Leithunde, wann er seine Dienste recht gemacht hat, schön thun, um ihn dadurch zum Fortsuchen freudiger zu machen.

Ablörschen heißen die Bergleute, wann sie zuweilen einer halben Fahrt tief auf einem Gange niedersinken,

und

und ungleiche Strossen reissen, da alsdann der abgelieferte Raum ein Gelörsche genennet wird.

Ablöschen geschiehet in der Schmiedesse entweder durch Besprengung der glüenden Kohlen mit Löschwasser, um solche mehr zu erhitzen, oder durch Eintauchung eines glüenden Eisens, welches schnell erkalten soll, in das Wasser.

Ablösgen oder

Ablosung ist in Bergwerken, wann sich der Gang vom Gesteine durch eine Kluft oder sonstigen Zufall abscheidet.

Abnärben heißt bei den Pergamentmachern, Weiß- und Sämischgerbern, das Abstossen der Haare von Häuten, bei den Weißgerbern aber auch das Abziehen des zarten Häutchens auf der Fellseite.

Abpfälen, die in Bergwerken, mittelst der Markscheidekunst in den Gruben erkündigte Ordnung am Tage mit Pfälen bezeichnen.

Abpläzen, an die verkaufte Bäume im Walde das Waldzeichen anschlagen. An manchen Orten sagt man auch abspähnen.

Abpuffen, einem toden Thier die Haut abziehen.

Abquicken, siehe Anquicken.

Abrafft ist dasjenige, was sich bei Schärfung der Mühle an Schroot, Kleyen und Mehl auf derselben vorfindet, welches sich die Müller gemeiniglich als ein Accidenz zueignen. An vielen Orten wird es auch Steinrecht genennet, und besonders zur Mastung der Gänße und Schweine mit Vortheil verwendet.

Abraum heißt die Dammerde, welche bei Bergwerken ober dem Gange, oder auf Steinbrüchen, Sand und Lehmgruben liegt, und vorhero weggeschaffet werden muß, ehe man das gesuchte Naturprodukt gewinnen kann. In der Forstey bedeutet es an einigen Orten so viel als Ausrodung eines Waldes, auch das geringe Ueberholz eines Baumes, welches man son-

sten Afterschlag nennet. Ein mehreres hievon siehe unter Abholzen.

Abrechlinge sind diejenigen Aehren, welche bei Dreschung des Getraides von dem Halm abgeschlagen werden, nach Aufhebung des Strohes auf der Tenne liegen bleiben, und mit dem Rechen zusammengeschoben werden müssen.

Abrichten heißt auf den Stabhämmern das Stabeisen auf dem Abrichtstab gleich und gerade machen; auf Bergwerken aber, wann der Zimmersteiger mit dem Sperrmaas das Büheloch und Anfall, worein der Stempel gelegt wird, richtig abmisset.

Abrikosenbaum, Aprikosenbaum, Marillenbaum, Barillenbaum, *Armeniaca*, Tourn. *Armeniaca* oder *Armenia malus*, *Prunus floribus, subsellibus, foliis subcordatis*, Linn. fr. *Abricotier*, Engl. *Thee Apricot*. Dieser Baum ist von mittelmäßiger Größe, hat etwas ähnliches mit dem Pfersichbaum, sein Stamm ist aber insgemein etwas dicker, seine Rinde schwärzer, die Triebe haben eine glatte und auf der Seite, wo sie von der Sonne beschienen werden, röthliche Rinde, und seine Aeste breiten sich weiter aus. Die Blätter stehen wechselweise eins ums andere an den Zweigen, und hangen an langen schwachen Stielen abwärts. Am Stiel sind sie breit, vornen aber spitzig, und gleichen viel den Blättern von Pappelbäumen; doch sind sie, nach den mancherley Arten der Abrikosenbäume, auch an Gestalt und Farbe verschieden. Im Knopfe liegen sie über einander, und wann sie herausbrechen, haben sie gefranzete und meistens gefärbte Blätteranhänge, (stipules) welche aber verdorren und abfallen, ehe noch die Blätter ihre rechte Größe erhalten. Die Augen stehen einfach, bisweilen auch doppelt und dreyfach, und manchmal in noch größerer Anzahl beisammen. Oefters findet man in den Achseln der Blätter drey Augen nebeneinander: das mittlere und dickste ent-

enthält eine Blume, die zwey anderen aber Blätter und Zweige. Der Kelch der Blume ist mit seinen Ausschnitten von außen dunkelroth, den Fuß des Bechers ausgenommen, inwendig aber ist er grün, und die Ausschnitte sind theils grün und theils roth. Der Becher des Kelches ist ungefehr zwo Linien hoch, gehet unten rund zu, bekleidet sich mit den Schuppen vom Knopf, und hängt mit einem kleinen, höchstens $\frac{1}{2}$ Linie langen Stiel am Zweige. Der etwa 3 Linien breite Rand des Bechers theilt sich in Ausschnitte, welche 3 Linien lang, und eben so breit sind, sich mit einer stumpfen Spize endigen, wie ein Löffel ausgehölet und gemeiniglich auf den Becher zurück gebogen sind. Die Blume hat ferner fünf weiße, nach Art der Rosen gestellte Blätter, die 6 Linien breit, 5 Linien hoch, stark ausgehölt, zugerundet, öfters am Rande runzelich sind, und an einem sehr kleinen Nagel am innern Rande des Kelches zwischen den Ausschnitten stehen.

An den innern Wänden des Bechers finden sich 20 bis 30 Staubfäden. Die Staubkolben sind gelb und haben 3 bis 4 Linien lange weiße Stiele. Sie stehen gerade in dem Mittelpunkt der Blume um den Stempfel herum, bis die Kölbchen den Staub von sich gegeben haben. Der Stempel hat einen weißen 5 bis 6 Linien langen Griffel, welcher auf einem runden hellgrünen, am Boden des Kelchs befindlichen Eyerstock ruhet, und oben eine Narbe hat. Die Blume öfnet sich vom halben März an bis zum Anfang des Aprils. Sie ist bisweilen größer oder kleiner, sonsten aber bei allen Sorten gleichgestaltet. Der Eyerstock wird zu einer fleischigen runden Frucht, der Länge nach durch eine Runzel getheilt, mit einer dünnen, etwas wolligen, am Fleisch sehr vest hängenden Haut bedecket ist, am Zweige mit einem kurzen Stiel hängt, und einen am Rand eingedruckten Stein enthält, der sehr holzich, rauh wie Chagrin ist, und an der einen Seite 3 Kanten hat, von welchen die mitt-

lere am stärksten hervorstehet. Dieser Stein enthält eine aus zween Theilen bestehende Mandel, an deren Spitze der Keim zu sehen ist.

Die Abrikosen heißen deswegen mala armeniaca, oder epirotica, weil die ersten, die man in Europa gesehen hat, aus Armenien und Epirus nach Rom kamen. Zu Plinius Zeiten waren sie noch etwas Seltenes.

In sehr heißen Jahren verliehren sie, wann sie lange auf dem Baume bleiben, ihren von Natur etwas herben Geschmack, und werden fast so delikat, als wann sie mit Zucker eingemacht wären. In Holland haben sie ein weiches Fleisch, und sind ausnehmend saftig; welches von der Feuchtigkeit des Bodens herkommt. Sonsten sind sie gern etwas mehlig und faserig; je größer, fleischiger, saftiger und süßer sie aber sind, und je leichter sie sich vom Stein ablösen, um so höher werden sie geachtet. Eine sehr vorzügliche Eigenschaft ist es, daß sie im Julius und August reif werden, und also zu einer Zeit, wo die beste Erdbeere und Kirschen bereits zu Ende, andere Obstsorten aber noch nicht eßbar sind. Auch versäuren und erkälten sie den Magen nicht so sehr als Pfersiche und Pflaumen; jedoch verursacht ihr zu häufiger Genuß heftige Blähungen, gegen welche kein geschwinder würkenderes Gegenmittel ist, als ein Stück Käse.

Die Größe und Form der Abrikosen, die Farbe der Haut und des Fleisches, der Geschmack der Frucht, und des innern Kerns, und die Zeit ihrer Reife ist nach den mancherley Sorten sehr verschieden. Ich will sie alle so kurz als möglich beschreiben, wann ich vorhero ihre vornehmste Kennzeichen, Kürze halber, in eine Tabelle werde gebracht haben.

Zu pag. 54.

Namen der Sorten	Größe der Frucht: Höhe im Durchschnitt		Dicke im Durchschnitt		Größe des Laubes: Länge		Breite		Farbe der Frucht	Zeit der Reife
	Zoll	Linien	Z.	L.	Z.	L.	Z.	L.		
1) Frühabrikose	—	13	—	15	3½	—	3½	—	gelb u. roth	Anf. Julii.
2) Weise Abrikose	—	13	—	15	5	—	4	—	weis u. gelb	Mitte Jul.
3) Gemeine Abrikose	—	19	—	20	5	—	4	—	gelb und dunkelroth mit braun. Flecken	Ende Julii.
4) Abrikose aus dem Angoumois	—	13	—	14	3¼	—	2	2	roth mit Purpurfleck.	Mitte Julii.
5) Holländ. Abrik.	—	15	—	14½	3	—	2	4	gelb u. roth	Ende Julii.
6) Abrikose aus der Provence	—	15	—	16	2½	—	2⅓	—	hochgelb und roth	Mitte Julii.
7) Portugies. Abrik.	—	15	—	14½	3	—	2	3	hellgelb	Mitte Julii.
8) Violette Abrikose	—	18	—	18	—	—	—	—	roth und violett	Anfang Augusts.
9) Schwarze Abrik.	—	13	—	13	—	—	—	—	dunkelbraun	—
10) Alberge-Abrik.	—	15	—	14	3¼	—	2	8	grüngelb	Mitte Aug.
11) Abrikose von Nancy	2	8	2	8	4	6	3	9	fahlgelb	Mitte Augusts.
12) Abrikose von San-Domingo	—	—	—	—	—	—	—	—	grau.	—

1) Die

1) Die frühzeitige Abrikose mit einem Muskatellergeschmack, *Armeniaca fructu narvo, rotundo, partim rubro partim flavo, praecoci.* Fr. *Abricot precoce, Abricot hatif masqué.* Die Frucht ist klein und fast rund, das Fleisch ziemlich saftig, und löset sich gerne vom Stein; die Haut und die Mandel im Kern sind aber etwas bitter. Der Baum hat ein schön grünes, löffelförmig, ausgehölt, gezackt, und an den Zacken wiederum gezähntes Laub, woran die große Rippe, und bisweilen auch die Seitenadern etwas röthlich sind. Er macht dicke, auf der einen Seite roth und auf der andern grün gefärbte Triebe. Die Knöpfe sind dick, stehen nicht weit von einander, und fast an dem ganzen Triebe dreyfach.

2) Weiße oder Pfersigabrikose, *Armeniaca fructu parvo rotundo, albido, praecoci.* Fr. *Abricot blanc, Abricot Peche.* Sie ist eine Variatät von der vorigen. Sie hat viel süßen Saft, aber keinen sonderlich hohen Geschmack, und ihre Haut ist mehr als bei allen andern Abrikosen, aber doch nicht so stark, als bei den Pfersigen, mit einer feinen Wolle bedeckt. Der Stein hängt am Fleisch, hat einen eliptischen Durchmesser, und eine bittere Mandel. Der Baum ist sehr fruchtbar, die Frucht aber fault bei nassem Wetter am Baume noch ehe sie reift.

3) Gemeine Abrikose, *Armeniaca vulgaris, fructu majori nucleo amaro.* Fr. *Abricot commun.* Der Baum ist fruchtbar und der größte unter allen. Die Frucht hat ein dunkelgelbes, aber sehr wohlschmeckendes Fleisch, welches sich vom Stein löset. Am Geländer wird sie größer als in der freyen Luft, bleibet aber nicht so regelmäßig geformt. Die von der Sonne getroffene Seite wird stark roth, als wann sie mit einem Virnis von Drachenblut überzogen wäre.

4) Abrikose aus dem Angoumois. *Armeniaca fructu parvo, oblongo, nucleo dulci.* Dieser Baum ist kleiner als die vorhergehende, und seine fein und tief ausgezackte, und an beyden Enden zugespitzte Blätter hangen an langen Stielen. Die Frucht hat viel Saft und einen erhabenen Weingeschmack; der Stein löset sich völlig vom Fleisch, und hat eine süse angenehm schmeckende Mandel.

5) Die Holländische Abrikose, Orangenabrikose, Haselnußmandel. *Armeniaca fructu parvo, rotundo, nucleo dulci, amygdalinum simul et avellaneum saporem referente.* Fr. *Abricot de Hollande, Amande-Aveltne.* Der Baum ist noch kleiner als der Angoumois, trägt aber sehr gern, besonders wenn er an dem Geländer stehet und auf den Cerisette-Pflaumenbaum gepfropft ist. Auf den St. Julianpflaumenbaum gepfropft trägt er weniger, aber größere Früchte. Die Frucht ist zwar klein, hat aber einen vortreflichen Saft und erhabenen Geschmack, auch eine süße Mandel. Kurz, sie ist eine von den besten Abrikosen; die Haut ist auf der Schattenseite schön gelb, auf der Sonnenseite aber stark roth, und mit kleinen braunen vorstehenden Flecken besetzt.

6) Die Abrikose aus der Provence. *Armeniaca fructu parvo compresso, nucleo dulci.* Fr. *Abricot de Provence.* Der Baum ist von der Größe des vorigen, aber weniger fruchtbar; hat kleine runde Blätter, mit auswärts gebogenen Spitzen und langen dunkelrothen Stielen. Die Haut der Frucht ist auf der Sonnenseite lebhaft roth und das Fleisch dunkelgelb, nicht sehr saftig, aber von einem feinen Weingeschmack. Der Stein ist braun, und wie mit Sand bestreuet, enthält aber eine süße Mandel.

7) Die Portugisische Abrikose. *Armeniaca fructu parvo rotundo, hinc flavo, inde rubescente.* Franz. *Abri-*

Abricot de Portugal. Dieser Baum ist ziemlich fruchtbar, wird aber niemals so groß als der gemeine. Seine Blätter sind klein, länglich, sehr fein und nicht tief ausgezackt. Die Frucht ist eine von den besten; zwar klein, aber saftreich und von erhabenem Geschmack. Die an der Sonne stehende Seite färbt sich sehr wenig, und ist mit einigen theils braunen und theils rothen erhabenen Flecken besetzt. Die Haut ist sehr zerbrechlich und etwas bitter; der Stein aber, welcher eine bittere Mandel enthält, ist glatt.

8) Die violette Abrikose. *Armeniaca fructu parvo, compresso, hinc violacio, inde è flavo rubescente, nucleo dulci.* Fr. *Abricot violet.* Die Frucht ist klein, und hat nicht häufigen, aber einen süßen Saft und erhabenen Geschmack. Die Haut ist auf einer Seite violett, und auf der andern gelbröthlich. Der Stein hängt etwas am Fleisch, ist aber nicht so hart als bei andern und hat eine süße Mandel.

9) Die schwarze Abrikose wächst zu Trianon an einem kleinen Abrikosenbaum mit kleinen aber gegen den Stiel zu breiten Blättern, welche sich vornen wie das Laub vom Pflaumenbaum endigen. Sie sind weit mehr dunkelgrün, als alle übrige Abrikosenblätter. Die Frucht schmeckt angenehm, und sowohl die Haut als das Fleisch siehet dunkelbraun aus.

10) Die Alberge-Abrikose. *Armeniaca fructu parvo compresso, è flavo hinc non nihil rubescente, inde vicescente.* Franz. *Alberge, Abricot-Alberge.* Dieser Baum wird so groß als der gemeine. Er hat mehr Holz, und kommt besser in freyer Luft fort, als am Geländer. Die Triebe sind dünn, glatt, fast völlig roth, und nur auf der Seite im Schatten etwas grün. Die Blätter sind klein, gegen den Stiel zu breit, am Rande gezahnt, und an den Zähnen gezackt. Die Frucht ist klein, aber sehr saftreich, hat

einen weinähnlichen aber etwas weniger bittern Geschmack, siehet an der Schattenseite etwas grüngelb, und an der Sonnenseite dunkelgelb holzfarbig aus, und ist mit kleinen röthlichen Punkten besetzt. Der Stein ist groß und hat eine große aber bittere Mandel. Dieser Baum wird gemeiniglich aus dem Saamen gezogen, woher er auch insgemein einige Veränderungen an Blättern und andern Theilen erhält.

11) Die Abrikose von Nancy. *Armeniaca fructu maximo compresso, hinc fulvo inde rubescente.* Fr. *Abricot de Nancy.* Dieser Baum ist noch größer als der gemeine, hat dicke und starke Triebe, auf einer Seite roth und auf der andern grün mit starken grauen Punkten. Die Blätter sind groß, breit und gegen den Stiel mehr zugerundet als die vom Albergier; der Stiel ist dick und schön roth. Die Frucht ist groß und breit gedruckt, hat viel Saft, einen erhabenen Geschmack, und wird niemals trocken, oder mehlig. Auf einer Seite siehet sie fahlgelb, öfters mit etwas grün vermischt, auf der anderen aber etwas weniges roth. Der Stein ist groß und glatt, die Mandel aber bitter. Diese Abrikose verdienet unter allen die erste Stelle.

12) Die sogenannte Abrikose von San-Domingo. Fr. *Abricot de St. Domingue*, gleichet unserer Abrikose an nichts, als an der Farbe ihres Fleisches. Die Frucht, welche wie beim Cacaobaum, aus dem Stamm selbsten oder dessen Hauptästen hervorwächst, nicht aber an kleinen Zweigen hängt, ist fast rund, zuweilen herzförmig. Ihre grauliche Schaale ist so dick als ein Thaler, und zähe wie Leder. Unter dieser Schaale steckt eine gelbe, etwas bittere, gewürzhafte und fast wie Gummi schmeckende Fleischfrucht, die sehr gesund seyn soll.

Erziehung und Pflege. Der Albergier pflanzet sich durch den Saamen fort, ohne merklich zu variiren, die übrigen Abrikosen aber arten dadurch zu stark aus, und müssen entweder durch das Pfropfen, Okuliren oder Ablaktiren fortgepflanzet werden. Man kann sie auf Pflaumen-Pfersig- oder wilde aus dem Saamen gezogene Abrikosenstämme setzen. Wenn man sie auf Mandelstämme pfropft, so wird die Frucht sowohl als der Kern süße, bleibt aber etwas klein. Auf Pflaumen werden sie in den Spalt gepfropft. Auf Abrikosenwildlinge aber am besten mit dem schlafenden Auge okuliret. Die beste Zeit zum Ablaktiren oder Pfropfen ist im Anfang des März, zum Okuliren in das schließende Aug um Johannis und in das schlafende Aug um Jakobi. Sie können den Frost viel eher ertragen als die Pfersige, doch aber thut man wohl, wenn man sie vor rauhen Winden möglichst bewahret. Man kann sie in das Freye setzen und hochstämmig ziehen, und alsdann bringen sie zwar kleinere, aber auch schmackhaftere und stärker gefärbte Früchte; sollen sie hingegen alle Jahre gewiß tragen, so müssen sie an das Geländer einer Mauer gesetzet werden. Sie nehmen jede Lage an, gegen Mitternacht aber gedeihen sie weniger gut, und wann sie der heißen Mitagssonne ganz und gar ausgesetzet sind, so werden sie gerne mehlig.

Die Abrikosenbäume sind vorzüglich dazu brauchbar, um die obern Etagen eines Gebäudes mit einem schönen Spalier zu bedecken. Man pflanzet an selbiges 7 bis 8 Schuhe hohe Bäume, und breitet die Aeste oben an einem Geländer hübsch aus. Sie gedeihen, da sie an einer Mauer stehen, sehr wohl, und bekleiden die Mauer noch 6 Schuhe hoch mit einem schönen Spalier.

Wann der Grund, auf welchen die Abrikosenbäume gesetzt werden sollen, allzusandig oder steinig, oder auch feucht, kalt und lettig ist, so muß man sich gefallen lassen einen 8 Schuhe weiten und 3 bis 4 Schuhe tiefen Kessel auszuheben, und einige Wochen vorhero mit besserem Erdreich auszufüllen, damit es sich gehörig setze, ehe man die Bäume einsetzt. Die beste Erde hierzu, wie fast zu allen Bäumen, ist Rasenerde, welche man samt dem Rasen aussticht, an der Luft aufhäuft, öfters wendet und wenigstens 9 Monate liegen läßt. Einige glauben zwar, die Abrikosenbäume würden in wenigen Jahren ihre Wurzeln über diesen Kessel hinaus verbreiten, folglich mit den Enden in den untauglichen Boden kommen, und sodann an ihrem Wachsthum und Fruchtbarkeit verhindert werden; allein ich habe noch keinen Abrikosenbaum gesehen, welcher seine Wurzeln über 8 Schuhe weit umher verbreitet hätte, und lasse es also an seinen Ort gestellet seyn. In recht gutem und fettem Boden setzet man sie 20 und mehrere, in geringern aber nur 16 bis 18 Schuhe weit von einander, entfernet den Stamm unten 4 bis 6 Zoll von der Mauer, neiget aber den Wipfel gegen dieselbige. Die Oberfläche des Bodens bedecke man rund um den Stamm herum mit verfaultem Dünger, um die Kälte von der Wurzel abzuhalten, und lasse sie also bis in den Februar oder zu Anfang des März stehen. Fällt alsdann gutes Wetter ein, so schneide man den Gipfel des Baumes so ab, daß etwa noch 4 bis 5 Augen über dem Ort stehen bleiben, wo er okuliret wurde, und daß die schiefe Seite des Schnitts gegen die Wand zustehe. Man muß aber bei dieser Operation den Fuß unten an den Stamm auf die Wurzel setzen, und den Stamm oben mit der Hand wohl halten, damit die Wurzel nicht beschädiget werde. Bei trocknem Wetter muß man die

jungen Bäume in den ersten 2 Jahren bisweilen, jedoch nicht öfters als in 14, höchstens in 8 Tagen einmal, begießen und auch die Gipfel mit Wasser besprengen. Um Michaelis werden ihre Zweige losgemacht und beschnitten. Ein starker Zweig kann 8 oder 9, ein schwacher aber nicht über 5 oder 6 Zoll lang gelassen werden. Im zweyten Jahr aber kann man sie schon um einen Zoll länger lassen. Ferner muß man beobachten, daß bei dem Winterschnitt die Zweige so beschnitten werden, daß jeder Theil des Baumes mit frischem Holz versehen werde, und man ja nicht unterlasse, alle freche Zweige gänzlich abzuschneiden, und so bald sie hervortreiben, bei Seite zu schaffen, weil sie den fruchtbaren Zweigen den Saft nehmen, als welche nicht stark genug seyn können, wann sie anders guter Art sind.

Aus dem Abrikosenbaum lauft ein Gummi, welches man, wie Dühamel glaubt, anstatt des arabischen Gummi brauchen könnte; das Auslaufen dieses Gummi ist eine Krankheit, welche viele Zweige zu Grund richtet. Wann es den Gang des Saftes hindert, so setzt es den Baum in Gefahr, vornemlich, wann es da ausbricht, wo das Pfropfreiß oder Auge eingesetzet ist, da alsdann dem Auge schwerlich zu helfen seyn wird. Bricht es aber nur an einer Seite eines Astes aus, so schneidet man es aus, verstreichet die Wunde mit Lehmen, schlägt ein Tuch darum und verbindet es.

Gebrauch und Nutzen. Die Abrikose macht so wie alle übrige frühezeitige Früchte, theils roh, theils mit Zucker eingemacht, oder sonst auf eine andere Art zubereitet, eine Zierde der Tafeln aus. Sie ist zwar roh gut genug zu essen; mit Zucker aber eingemacht, bekommt sie einen sehr hohen Geschmack, weswegen man sehr gute trockene und nasse Confituren daraus macht. Man machet auch von den zeiti-

gen

gen Abrikosen ganz gute Ratafia, Marmeladen, und aus den Kernen Eau de noyaux. Von dem Einmachen der Abrikosen will ich unter der Rubrick: Eingemachte Früchte das Nöthige beibringen, um durch Voraussendung der allgemeinen Regeln von diesem Geschäfte, mehrere Wiederholungen vermeiden zu können.

Wenn man die im Stein befindliche Mandeln in einem Tranke einnimmt, sollen sie die Fieberhitze dämpfen und die Würmer töden. Man presset auch aus selbigen, wie aus anderen Mandeln, ein Oel, welches bei der hitzigen Geschwulst des Afters, in der goldenen Ader, zu dem Schrunden der Brüste, wider das Brausen der Ohren, und eine von Verstopfungen herrührende Taubheit gut ist.

Das **Abrikosenkernwasser**, fr. *Eau de noyaux*, oder *d'Amande d'Abricots* wird also bereitet. Zu 3 Maas reinem Weinbrandwein nimmt man von den innern Kernen $\frac{1}{2}$ Pfund, stößt sie mit der Haut, und lässet sie samt einem Quentchen Zimmt, einer Handvoll Coriander, und 2 Pf. Zucker 5 oder 6 Tage in dem Brandwein stehen, hierauf aber eine Kanne Wasser kochen und wieder kalt werden, schüttet sie hinzu, seihet den Trank durch und füllet ihn auf Flaschen.

Abriß. Wer nicht gut zeichnen kann, und sich von einer Zeichnung einen Abriß machen will, der lege unter solche ein feines Papier, dessen untere Seite mit Röthel oder einer andern trockenen Farbe überstrichen ist, und unter dieses ein weißes Papier, und fahre sodann mit einem feinen, aber ja nicht scharfen und angreifenden Steft, auf den Linien der Zeichnung herum, so werden sich diese auf das weiße Papier abdrucken. Aber die Arbeit bleibt immer etwas unvollkommen, und dienet nur im Nothfall zur Aushilfe. Besser ist es, wenn man sich hiezu des

Storch:

Storchschnabels bedient. Dieses Instrument und dessen Gebrauch lässet sich nicht wohl beschreiben, ist aber durch unsere neue Physiognomen schon so allgemein bekannt worden, daß man es allenthalben haben und mündlichen Unterricht davon erhalten kann.

Einen Abriß lesen oder nennen heißt bei den Webern, demjenigen, der die Werfte besorgt, vorsagen, welche Fäden der ausgespannten Reihe gehoben werden sollen. Die Arbeiter des großen Schiffes, welche seidene Zeuge machen, sagen lesen, die Arbeiter des kleinen Schiffes z. E. Bordenwürker, aber nennen.

Abrouti (Bois) ein schlecht gewachsenes Holz, dessen Treib- oder Schoßreißer vom Wild abgefressen wurden.

Absäugeln, siehe Ablaktiren.

Absatz, eines Ganges, heißt bei Bergwerken, wann der Strich des Ganges aus dem Hangenden ins Liegende fällt, oder, wann im geschmeidigen Gestein eine Bergveste angetroffen wird.

Abschienen, in der Grube abziehen, ist ein Cremnizischer Bergterminus.

Abschiessend heißen diejenige Farben, welche sich an Tüchern oder Zeugen bald verändern und ihre Schönheit verliehren. Um zu wissen, ob die Farbe abschiessen werde, darf man nur ein Stückchen Zeug in Eßig tauchen, rein ausdrucken, und wieder trocken werden lassen. Verändert es sich dadurch nicht merklich, so ist die Farbe dauerhaft.

Abschlagen heißen die Köhler, wann sie an einem angezündeten Meiler die untern Plätze zumachen. Das mehrere findet man unter Kohle.

Abschlagwisch ist in den Hällischen Salzkothen ein Strohwisch, womit die Salzpfanne ausgekehret wird.

Abschleiffel, siehe Schleifspäne.

Abschleudern heißen die Zeugwirker, wann die Spule ab-oder ausspringt.

Abschnittlinge sind eine Art, die Bäume durch abgerissene und in die Erde eingesetzte Aeste zu vermehren, so wie man bei dem Rosmarin, und mehr anderen Blumenstöcken zu verfahren pflegt. Damit aber die abgerissene oder abgeschnittene Aeste um so leichter Wurzeln schlagen mögen, behandelt man sie folgendergestalt. Wann der Ast, welcher dazu ausersehen wird, nicht über einen Zoll dick ist, so darf man ihn nur mit einem Drat, oder gewichsten Faden unterbinden; ist er aber dicker als ein Zoll, so muß man einen Ring, einer Linie breit, von der Rinde abschneiden, und die Wunde einigemal mit Wachsfaden umwinden, damit sich am obern Theil dieses Ringes ein Kropf ansetzen möge. Den Ort, wo der Kropf entstehen soll, kann man mit Moos und feuchter Erde einbinden.

In Zeit von einem Jahr hat sich nicht nur der Kropf formiret, sondern wohl bisweilen schon kleine Wurzeln geschossen. In einem wie in dem andern Falle schneidet man den Ast unter dem Ring ab, und pflanzet ihn an einen warmen und schattigten Ort, welcher öfters mit der Gieskanne, jedoch nicht aus der offenen Röhre, sondern durch den aufgesteckten Seiher begossen, und mit kurzem Dung bedecket werden muß. Für besonders zarte Baumarten ist es räthlich, das mit den Abschnittlingen besetzte Beet an beyden Seiten mit Gräben einzufassen, und solche mit Mist auszufüllen, um die Pflanzen dadurch mehr zu erwärmen. Die beste Zeit zu Anlegung sowohl als zu Verpflanzung der Abschnittlinge ist im Frühjahr, wann kein starker Frost mehr zu besorgen ist; und also, nach Beschaffenheit des Klima, der Monat März, April oder May. Im Junius aber

ist

ist insgemein die Hitze schon zu groß, und die Abschnittlinge welken ehe sie recht Wurzel gefasset haben.

Abschoß, siehe Nachsteuer.

Abschröpfen, Abschrüpfen, Abschrippen, Schräpfen, Schrappen heißt die Spitzen des Getraides im Frühejahr oben mit der Sichel abschneiden. Es ist nur alsdann nöthig und nützlich, wann das Getraid, ehe es geschosset hat, so stark und fett gewachsen ist, daß man besorgen muß, es mögte sich umlegen und faulen, und man muß sich dabei wohl in Obacht nehmen, es ja nicht zu tief abzuschneiden, damit man die im Halm steckende Aehren nicht verletzen möge. Bei dürrer Witterung, und in magerm Erdreich ist solches niemals räthlich, auch sehr selten bei dem Korn und der Wintergerste, öfters aber bei dem Waizen, Dinkel und der Sommergerste. Die abgeschnittene Halme sind ein sehr gutes Futter für die Milchkühe, müssen aber gleich frisch verfüttert werden.

Abschroten heißet von einem auf die Schneidmühle bestimmten Baum unten die Wurzel, und oberhalb die dünnere Spitze mit der Säge abschneiden, damit er ein Sägschrot und zum Breterschneiden tauglich, das ist, durchaus gleich dicke werden möge.

Abschüßig, siehe abholzig.

Abschützen heißt bei Bergwerken entweder die Bälge abhängen, damit das Gebläse nicht mehr gehen kann; oder das Wasser an den Kunst- und Pochrädern hemmen.

Abseide heißt überhaupt die Floretseide, insbesondere aber diejenige Seide, welche bei dem Abhaspeln von dem Seitenbälglein mit der Ruthe abgezogen wird, um den reinen Faden finden, und an den Haspel anlegen zu können.

Abseifen nennen die Färber, wann sie die Seide mit guter Seife abkochen, sodann in reinem Wasser wohl aus-

ausspühlen, und in ein kaltes Alaunbad einweichen, um sie dadurch zum Färben vorzubereiten, und ihr einen hübschen Glanz zu geben.

Abseigern heißt die Trüfe eines Schachtes mit dem Perpendickel, oder der Schnur abmessen.

Absencken, siehe Ableger und Abteufen.

Absezen heißt 1) bei der Rindviehezucht die Kälber von dem Eiter abgewöhnen, oder nicht mehr saugen lassen; welches bei denen zur Zucht bestimmten Kälbern erst nach 6 Wochen geschehen sollte, bei den Stichkälbern aber insgemein schon mit 3 Wochen geschiehet. Wie dabei zu verfahren ist, suche man unter dem Wort Kälber. 2) Bei Kaufleuten die Waaren verkaufen. 3) Bei Schmieden das Eisen an die Kante oder Schärfe des Amboses halten, damit solches an dem Ort, wo es stark bleiben und den Absaz erhalten soll, durch den Hammer nicht mehr dünner geschlagen werden kann. 4) Bei den Tuchscheerern an den ausgeschorenen Tüchern auf dem Scheertische die Haare mit einer großen Bürste zustreichen, und 5) auf Bergwerken, wann das Gestein gebrechet wird, oder wann es wie Augen eines zusammen geleimten Tisches formiret.

Absieden, siehe Abspühlen.

Absorbirend nennet man in der physikalischen Oekonomie diejenige Substanzen, welche eine starke Kraft besitzen, die Feuchtigkeit und Säure aus dem Erdreich an sich zu ziehen und zu verzehren; dahin gehören Kalk, Gips, Muschelmergel und Kreide. Sie haben mit dem aus den Vegetabilien gezogenen feuerbeständigen Salzen darinnen eine Aehnlichkeit, daß sie die sauern Salze in eine Gährung bringen, und zu Mittelsalzen machen. Hingegen unterscheiden sie sich von eben diesen feuerbeständigen Laugensalzen dadurch, daß sie die thierische Fäulniß erregen, wo hingegen letztere solcher widerstehen. Die

absorbirende Erden, als da sind: Galmei, Tutia, Bolus, Thon, Letten, rothe Bergensche Erde, Bergbecherde, Ocher, Blesische Erde, Plattensche Erde, Tripel, Merikanische Erde, Pfeifenerde, Samische Erde und Chiische Erde, sind beinahe ohne allen Geschmack, sondern den Salzgeist von den Substanzen, mit welchen er die meiste Verwandschaft hat, ab; setzen die Salmiacksalze auseinander; machen das flüchtige Alkali von den Säuren los und nehmen ihre Stelle ein.

Abspähnen. Dieser Ausdruck ist an verschiedenen Orten gewöhnlich, und heißet soviel als das Brennholz verkaufen; welches davon herkommt, daß man bei dem Brennholzverkauf im Schlag, von den Klafterstickeln einen Span abhauet, und auf die dadurch glatt gemachte Stelle mit Röthel den Namen des Käufers schreibt, damit der Förster, wem jede Klafter gehöret, genau wissen, und allen Unordnungen und Unterschleifen vorbeugen kann.

Absprung heißt, wann der Haase auf seiner vorwärts gemachten Fährte sich umwendet, eine Strecke zurücke läuft, und dann auf die Seite springt. Die Haasen brauchen diese List auf ihrem Ruckweg aus dem Felde in den Wald oft mehrmal, um den Hunden die Spuhr zu benehmen.

Abspühlen, Abschweifen oder Absieden ist die erste Zurichtung der rohen Seide, da sie in kochendes Wasser gelegt wird, um sie von den Seidenbälglein desto leichter herunter zu bringen.

Abstechen heißen bekanntlich die Fleischer ein Schlachtvieh tod stechen; bei Schmelzwerken aber, wann der Schmelzer mit dem Stecheisen den Ofen ansticht, und das darinnen geschmolzene Erz durch das im Vorheerd, oder der Brust des Ofens, befindliche Aug in den Tiegel ablaufen lässet.

Abstehen heißt bei den Fischen soviel als sterben. Wann die Fische in den Teichen entweder aus Mangel des Wassers, oder wegen, durch allzulanges Stillestehen verdorbenen und faulend gewordenen Wassers, oder auch im Winter bei allzustarkem Froste, aus Mangel der Luft abstehen wollen, so sind die Vorbothen davon: eine Menge Maden, Würmer und Fliegen, welchen die sogenannte Fischmutter folgt. Diese ist ein Wurm, an Farbe und Bildung dem Roßkäfer gleich, aber etwas größer. Nach wenigen Tagen kommen Weißfische, Perschen, Hechte und zuletzt auch Karpfen, matt und gleichsam taumelnd auf die Oberfläche des Teiches. Wenn man den Fischen nicht schleunig frisches und gesundes Wasser oder Luft verschaffen kann, so sind sie ohne Rettung verlohren.

Abstoßen heißt 1) im Bergwerk: ein Stück von einer Feste mit Gewalt absondern. 2) Bei dem Schmelzen oder Abtreiben: eine Höle oder Grube mit Gestüb oder Asche derb ausfüllen und versetzen. 3) Bei den Bienenzeidlern: einen Stock ausbrechen. 4) Bei den Weißgerbern: die Haare vom Fell abmachen, und 5 bei den Maurern und Zimmerleuten: die scharfen Kanten eines Steines oder Holzes behauen.

Abstrich ist eine wilde Materie, welche bei dem Abtreiben des Silbers auf dem Treibheerd obenauf schwimmt, und vor der Glätte abfließt; bei dem Zinn aber ist es taube Schlacke, oder Sandstein und gebrannter Lehmen, so von Schlacken oder Ofenbrüchepochen, wann diese über ein Sieb durch das Wasser gesetzet werden, kommt, da dann das Kleine zum Gekrätze im Siebe durchfällt, das Grobe aber liegen bleibt, und die leichte Materie oben mit einem Bretchen abgehoben wird. Dasselbe wird gewaschen und den Gewerken verrechnet.

Abstrossen heißt das vorliegende Erz oder Gang mittels Schlägel und Eißen strossen, oder Strossen, das ist Absätzeweiß gewinnen. Die nähere Erläuterung suche man unter dem Wort: Strossen.

Abstuffen heißt das Erz stuffenweis, das ist in kleinern Stücken gewinnen als bei dem Strossen.

Abstürzen heißt das Kupfer in einem Centnermaaß messen, in Karren stürzen und auf Haufen auslaufen lassen.

Absüßen. Dieses geschiehet bei den gebrannten Wassern auf folgende Art. Man nimmt ein halbes Pfund Zucker, läßt solches mit einer Kanne Wasser absieden und kalt werden, alsdann mischet man von diesem Zuckerwasser nach und nach soviel unter den Liqueur, bis er seine unangenehme Schärfe verlohren hat und süß genug worden ist. Wenn man aber zuviel Zuckerwasser darunter gießt, so wird er zu schwach und endlich gar trüb. Bei den Schmelzern heißt Absüßen, von dem Gold oder Silberkalk die vom Scheidwasser angenommene Schärfe durch warmes Wasser abwaschen.

Abteufen heißt auf Bergwerken, einen Schacht, entweder wegen des Wetters und der Förderniße, oder um Anbrüche zu erlangen, oder bessere zu ersinken, von einem Ort, entweder auf dem Gang oder im ganzen Gestein absenken, das ist, in die Tiefe niederarbeiten.

Abtragen heißt bei Bergleuten und Maurern soviel, als niederreißen.

Abtrecken heißt bei den Bergleuten, den Rost vom Wagen abladen und in die Brennhütte tragen.

Abtreiben heißt 1) ein Stück Wald abholzen. 2) Bei Jagden das Wildpret aus dem Wald herausjagen. 3) Bei den Papiermachern das Papier oben und unten mit dem Reibeisen gleich machen. 4) In Bergwerken das vom Feuer gehobene Gestein in der Grube

losschlagen, und 5) das Silber aus dem Werkbley scheiden. Denn da das Erz nicht anders als mit einem starken Zusatz von Bley in dem Schmelzofen geschmelzet werden kann, mit welchem sich die edlen Metallen vereinigen und abfließen, so müßen nachhero diese abgeflossene Stücke Bley, welche man Werkbley nennet, auf dem Treibofen wiederum geschmolzen und das edle Metall davon abgesondert werden. Diesen Treibofen stellet die 1. 2. u. 3. Figur auf der 1ten Tafel vor. Wenn abgetrieben werden soll, so muß der Heerd dieses Ofens mit einer Masse von feiner angefeuchteter Asche überzogen, und dieser Aufsatz dergestalt eingerichtet werden, daß er in der Mitte etwas erhaben, und auf allen Seiten gleich abschüßig wird. In der Mitte wird eine kleine flache Vertiefung, nach Proportion des abzutreibenden Werkes, eingeschnitten, welche man das Spur nennet, und an den Seiten werden die Glättgassen angebracht. Ist der Heerd also erwärmet, so werden die Werkbleye darauf gesetzet, und ein stark lodernes Feuer von blosem dürren Reisig (fichtenes Wellholz ist hierzu das beste) angelassen, dessen Flammen oben über den Treibheerd herüber schlagen. Von dieser Flamme schmelzt das Werkbley; die Silberglötte, oder das verschlackte Bley, fließt durch die Gaßen ab, und das Silber bleibt oben in dem Spur stehen und formirt den Blick, welcher, wann er hinlänglich abgetrieben ist, mit warmem Wasser abgelöschet wird. Sind von der Glötte zween Theile abgeflossen, so ziehet sich der dritte in den Heerd, welcher sodann abgebrochen, in kleine Stücken zerschlagen, und mit anderen Erzen wiederum geschmolzen wird. Die Glötte ist leicht, schwimmt also oben auf, und wird von dem Gebläse in die Gassen geleitet. Buchene Holzasche ist zum Heerd die beste, weiche Asche aber taugt nicht dazu. Wäscher- und Seifensieder-

asche, welche bereits ausgelanget ist, und also keine Salze mehr hat, ist auch gut, wann sie zuvor wohl getrocknet und fein gesiebet wird. Fehlt es an tüchtiger Asche, so wird etwas Kalkmehl zugesetzet.

Abtrift ist die Weidgerechtigkeit, welche jemand auf den Gütern eines andern zu suchen hat, ohne dafür auf seinen Gütern eine gegenseitige Dienstbarkeit dulden zu müßen. Sie verhindert öfters die beste ökonomische Anstalten, und ist weit schwerer abzubringen als die Koppelweide, weil der Besitzer des dienstbaren Gutes dem Inhaber der Weidgerechtigkeit kein Aequivalent dafür geben kann.

Abtritt heißt bekanntlich ein heimliches Gemach. Es ist bei dessen Verfertigung und Anlegung sehr viele Vorsicht und Klugheit nöthig, wann es einem Gebäude nicht sehr nachtheilig und dessen Bewohnern durch den üblen Geruch beschwerlich werden solle. Insgemein werden die Abtritte nur von Backsteinen aufgemauert, welche aber durch die Schärfe der Unreinigkeit in sehr kurzer Zeit zu Grund gehen, und wenigstens alle 12 Jahr neu aufgeführet werden müßen. Ist die Mauer, an welcher der Abtritt angebracht wird, nicht von den allerbesten Steinen, welche ganz keine Feuchtigkeit an sich ziehen, aufgeführt, so stellet sich der Salpeterfraß gar bald ein, der Bewurf fällt ab, die Mauer wird auf 6 und mehrere Schuhe in der Breite zerfressen, das ganze Gebäude verunstaltet, und man hat eine unaufhörliche, sehr kostbare und höchst beschwerliche Reparatur. In Frankreich werden die Abtritte in schönen Gebäuden von thönernen, breiten aber nicht langen Röhren zusammen gesetzet, welche durch Falze in einander fließen, wohl ausgebrannt und inwendig glaßirt seyn müßen, an den Einfügungen gut verküttet, und von außen mit reinem Gips überzogen werden. Allein sie kommen hoch zu stehen, sind, wann einige Röhren Schaden gelitten

haben, unendlich schwer zu repariren, und in kalten Gegenden springt zur Winterszeit von dem heftigen Frost die Glasur gerne ab, welche doch die meiste Dauerhaftigkeit gegen die Schärfe des Unraths geben muß. Die beste Abtritte sind unstreitig diejenige, welche aus eichenen Bohrsteinen verfertiget werden. Sie kosten zwar etwas mehr als andere, dauern aber jedes Gebäude aus, ohne der mindesten Reparatur zu bedürfen. Es werden aus eichenen Steinen lauter Quaderstücke von 2 Kubikschuhen gehauen, und in der Mitte eine runde Röhre von etwa 16 Zoll im Diameter durchgebohrt. Jeder Quader erhält um die Röhre herum oben einen Einschnitt und unten einen hervorragenden Kranz von etwa 2 Zoll tief und hoch, damit immer ein Stein in den andern genau einschließe, und der Kranz die Oefnung genau verdecke, daß sich nicht die mindeste Feuchtigkeit zwischen die Quader hinein ziehen könne. So werden also die Steine auf einander gesetzet, die Fugen von aussen mit Gips wohl verstrichen und eingemauert. Die Röhren müßen aber dergestalt eingehauen werden, daß der ganze Kanal, wann der Abtritt fertig ist, oben um einige Zolle enger seyn möge als unten, als wodurch der Abfluß sehr befördert, und die Verstopfung verhindert wird. Theils um der Verstopfung noch mehr vorzubeugen, und theils auch um den übeln Geruch zu vermindern, ist nichts dienlicher, als wenn man von der Dachrinne des Hauses eine blecherne oder kupferne Röhre herab und gleich unter dem Sitze oder der Brille in den Abtritt hineinleitet, als wodurch derselbe bei einfallendem Regenwetter von sich selbsten ausgespühlet wird. Und wann man in den Häuschen des Abtrittes an der Wand ein paar Zuglöcher, und oben an der Decke einen hölzernen Schlot anlegt, welchen man entweder durch das Dach, oder in den untern Stockwerken durch die Grundmauer

hinaus

hinausleiten kann, so wird man immer gesunde und reine Luft haben, und kaum merken, daß man auf einem Abtritte ist. Ueber dieses ist es noch räthlich, die Brille des Abtrittes mit einem Polster zu beschlagen, und in den Deckel Bley einzugießen, damit er durch dessen Gewicht sich fest eindrücken und allen unangenehmen Dünsten den Ausgang um so sicherer verschließen möge.

Abtritte sind kleine Absätze, welche in den Schachten, zur Sicherheit und Bequemlichkeit der Aus- und Einfahrenden angelegt werden. Es werden auch die Bühnen, auf welchen man von der einen Fahrt abtreten, ruhen und sich nach einer andern begeben kann, also genannt. In Treibschachten sind sie besonders nöthig, und wird wohl bey jeder Fahrt ein solcher Abtritt angelegt.

Abwägen heißt bei Bergwerken das Verhältnis der Höhe und Tiefe des einen Orts zu dem andern, mittels der Wasserwaage, ausfindig machen, wovon unter dem Wort Wasserwaage das mehrere zu finden ist.

Abwärmen heißt bei Schmelzwerken den Ofen oder Treibheerd mit Kohlen anfüllen oder überschütten, und selbige anzünden, damit er in den nöthigen Grad von Wärme versetzt werde, ehe man anfängt zu schmelzen oder abzutreiben, welches zu Erspahrung des Holzes dienet.

Abwechseln. Daß es sehr zuträglich seye, bei dem Ackerbau mit dem Saamen alle Jahre abzuwechseln, und nicht mehrere Jahre nacheinander einerley Saamen auf einen und den nemlichen Acker auszusäen, ist eine schon lange bekannte Wahrheit, welche durch vieljährige Erfahrungen bestättiget wurde. Man findet dahero in den meisten Gegenden, daß das Ackerfeld in mehrere Fluhren abgetheilet ist, wornach sich die Besitzer mit ihrer Aussaat richten müssen, und nur alle 3, 4,

5 oder auch 6 Jahre einmal den Acker mit der nemlichen Frucht bestellen dürfen. Da jede Pflanze ihre eigenthümliche Bestandtheile hat, folglich auch mit andern nicht durchaus einerley Nahrung bedarf, und da auch manche ihre Wurzeln in der Oberfläche verbreiten, andere aber tief unter sich schlagen, so ist es von selbsten sehr begreiflich, daß eine andere Frucht da noch hinlängliche Nahrung finden könne, wo die eine nicht mehr gedeihen würde. Man wird also sehr wohl thun, wenn man, so viel möglich, alle Jahre mit seinen Saamen abwechselt. Doch lassen sich nicht viele allgemein dienliche Regeln hierüber abfassen, sondern sie müßen meistens aus Lokalerfahrungen abstrahiret werden, da überhaupt nicht alle Feldfrüchte in jedem Boden mit Nutzen gebauet werden können, und da es immerhin mehrern und zuverläßigern Vortheil abwirft, wenn man sich mit der Saat nach dem Acker richtet, als wann man die Natur des Ackers nach dem Saamen, welchen man auszusäen sich vorgenommen hat, umschaffen wollte; theils aber auch, weil der Landwirth nicht immer freye Wahl hat, sondern sich öfters mit seinem Ackerbau nach dem besondern Herkommen des Ortes und dem Eigensinn der Zehendherren und Innhaber des Weidrechtes bequemen muß. Allgemein mögte folgende Regel gelten können. Man säe in einen frisch gedüngten Acker eine solche Getraydart, welche ihre Wurzeln auf der Oberfläche verbreitet, und einen wohlgedüngten Boden erfordert, und lasse von Jahr zu Jahren immer solche Früchte nachfolgen, welche tiefere Wurzeln schlagen und mit geringerem Erdreich vorlieb nehmen, bis man endlich mit Ruben und Wurzelwerk aufhört und mit der ersten Gattung wiederum anfängt. Wollte man aber die Kulturart umwenden, so würde der in der Oberfläche befindliche Dünger theils vom Unkraut und von den Sonnenstrahlen

len ausgesogen, theils aber vom Regen in die Tiefe geflößet werden, und die beste Getraydart, an welche die Reihe zuletzt käme, würde die Erndte gänzlich versagen.

Abweifen heißt das gesponnene Garn von der Spuhle abhaspeln.

Abwerffen sagt man von den Hirschen, wann sie ihr Geweih verliehren, welches alle Jahre in den Monaten März und April geschiehet, und alsdann halten sie sich in lichten Stangenhölzern auf, um ihre weiche Kolben, welche gleich wiederum zu wachsen anfangen, in dem dicken Gebüsch nicht zu verletzen; der Rehebock wirft aber erst im November ab.

Abwinde ist eine in Seiden- Wollen- und Spitzenmanufakturen sehr nothwendige und nützliche Maschine, mittels welcher ein einziger Mensch gar viele Fäden zugleich abwinden und zwirnen kann, weswegen sie auch von vielen Zwirnmühle genennt wird. Indessen ist sie zu künstlich zusammen gesetzt, als daß sie ohne Zeichnung hinlänglich beschrieben werden könnte, und eine gute Zeichnung davon meinen Lesern vorzulegen bin ich außer Stand. In dem Lehrbegrif sämtl. ökonomischer und Kameralwissenschaften, z. B. 1. Theil, 23 Kap. findet man eine umständliche Beschreibung davon, welche aber ohne Zeichnung doch nicht hinreicht, sich einen deutlichen Begrif davon zu bilden.

Abwipfeln oder **abkolben** heißt einem Baum den Wipfel oder die Krone abhauen. In Krüniz ökonom. Encyklop. wird unter diesem Titel gesagt: die Forstverständige behaupteten, daß man die neue Wiederbepflanzungen eines Waldes mehrmal abkolben müße, um die Bäume zu veranlassen, daß sie mehrere Wurzeln treiben; Dühamel aber halte dafür, daß dieses Verfahren vielmehr den Wachsthum der Wurzeln aufhalte, und er habe durch eine Menge

unwi-

unwiderleglich scheinender Versuche bewiesen, daß die Bäume soviel mehrere Wurzeln schlagen, jemehr sie Aeste haben.

Ich bin ebenfalls der Meinung, daß das Abwipfeln des jungen Waldanfluges nichts tauge, sondern vielmehr Schaden bringe, aber aus ganz andern Gründen als Dühamel, und mich dünkt, wann seine Versuche richtig sind, wie ich fast nicht zweifle, so müße nothwendig daraus folgen, daß das Abwipfeln den Trieb der Wurzeln vermehre, weil der junge Baum dadurch in die Höhe zu wachsen verhindert, und hingegen recht viele Aeste zu treiben veranlasset wird. Aber eben dieses ist es, was das Abwipfeln schädlich macht, weil der Werth des Baumes im Forste nicht in vielen Aesten und Wurzeln, sondern in einem schönen und starken Stamm zu suchen ist.

Ein anderes ist es mit den fruchtbaren Bäumen in Gärten; aber bei der wilden Baumzucht in Wäldern halte ich diese Vorsicht für die Wurzeln theils für zu mühesam und kostbar, theils aber auch für unhinlänglich und entbehrlich. Der allweise Schöpfer hat die Natur schon so geordnet, daß Stamm, Ast und Wurzeln meistentheils in einem richtigen Verhältnisse miteinander stehen. Hindert der Erdboden das Wachsthum der Wurzel nicht, so wird diese von selbsten so groß, daß ein starker Baum mit vielen Aesten darauf ruhen kann; hindert aber der Boden ihre Ausbreitung, so wird auch das Wachsthum des Baumes dadurch zurück gehalten, der Stamm bleibt schwach und niedrig, und die Aeste werden um so weniger an der Zahl, oder um so schwächer und dünner, und es wird kein Abwipfeln dafür helfen. Tannen, Fichten und fast alle Nadelholzarten haben zwar in Vergleichung mit andern Bäumen, keine ihren hohen und starken Stämmen ganz angemes-

messene Wurzeln, dafür aber wachsen sie auch im Walde so dicht aneinander, daß immer einer den andern gegen die Gewalt des Windes schützt; ihre Nadeln fangen den Wind nicht so sehr auf als das breite Laub anderer Bäume, und ihre Aeste sind nicht so lange und zahlreich als wie bei Eichen, Buchen u. d. g. so, daß ihrer nahen Nachbarschaft ohngeachtet, die Luft, welche zum Wachsthum so unentbehrlich ist, hinlänglich freyen Zutritt hat. Kurz, der Plan der Schöpfung erscheint niemals herrlicher, als wenn man ihn recht sorgfältig betrachtet, und ein aufmerksamer Oekonom hat täglich Veranlassungen, sich davon zu überzeugen, daß für alle Fälle gesorgt, und daß er nach der höchsten Weißheit angelegt ist. — Man glaube aber deswegen ja nicht, daß ich es darum mit den Spaniern halte, welche ihre Obstbäume nicht beschneiden wollten, sondern vorwendeten, der *liebe* Gott müße es besser wissen als die Menschen, wie die Aeste der Bäume wachsen sollten. Der Schöpfer hat vieles für den Fleiß und das Nachdenken der Menschen übrig gelassen, nur müßen wir uns hüten die Gränzlinie nicht so leicht zu überschreiten, besonders da wir innerhalb derselben noch lange nicht reine Arbeit gemacht haben.

Abzäumen. Manche Pferde versuchen und lernen es öfters, sich selbst abzuzäumen, indeme sie den Zaum oder die Halfter entweder abreißen oder abstreifen. Im ersten Fall soll man ein Pferd im Stalle an ein schlechtes Band anlegen, welches gleich reißt, ehe noch wahre Gewalt angewendet wird. Das Pferd, welches dieses nicht vermuthet, und daher stark schnellt, fährt dabei zurücke, erschrickt darüber heftig und läßt diese Untugenden. Im andern Fall aber darf man nur den oberen hinter den Ohren liegenden Riemen mit kleinen Hacken von Drat besetzen, welche sich in den Kopf eindrücken, und das Pferd

stechen,

stechen, sobald es die Halfter oder den Zaum abstreichen will.

Abziehen heißt, außer seinen gewöhnlichen Bedeutungen, auch 1) den Brandwein durch nochmaliges Brennen oder Destiliren verstärken, wovon unter dem Wort Brandwein das mehrere zu finden ist. 2) Ein Gewicht aichen oder rektificiren, weswegen auf den Goldwaagen die Worte stehen: **recht abgezogen.** 3) Bei Bergwerken so viel als markscheiden. Und 4) bei dem Salzsieden die Pfanne vom Heerde losmachen und ausheben, wann sich zu viel hart verbranntes Salz angelegt hat.

Abziehpflug, siehe Rinnenmachen.

Abzuggeld, siehe Nachsteuer.

Abzüchte sind in den Hütten der Bergwerker unter den Oefen und Heerden angebrachte Kanäle, wodurch sich die Feuchtigkeiten abziehen sollen.

Acacienbaum. Egyptischer Schotten- oder Schlehedorn, Egyptischer Schlehebaum, fremder Schlehedorn. *Acacia vera*, ein in Arabien und Egypten, und besonders um Groß-Cairo häufig wachsender, sehr astig- und mit Dornen besetzter Baum, aus dessen Rinde, wann Einschnitte darein gemacht werden, ein zäher Saft fließt, welcher hart ist und Arabisches Gummi genennet, und von den Seidenfärbern stark gebraucht wird. Der stärkste Handel mit diesem Naturprodukt wird in Sennegal getrieben. Der aus der Rinde dieses Baumes zubereitete Saft wird versendet, und in den Apothecken verbraucht; in Groß-Cairo aber verwenden die Lederbereiter vielen Acaciensaft zum Schwarzfärben ihrer Häute.

Der gemeine Acacienbaum, die wilde, unächte, Afteracacia, der Amerikanische Schlehedorn,

dorn, Schottenbaum, Schottendorn, Heuschreckenbaum, stachlichte Amerikanische Erbsenbaum mit weißen wohlriechenden Blumensträußen und dunkelbraunen breiten und glatten Schotten. *Acacia Robini, Robinia racemis pedicellis unifloris, foliis impari pinnatis, stipulis spinosis.* Linn. Fr. *Faux Acacia*, oder *Acacia d'Amerique* hat den Namen Robinia von dem königl. französis. Gartenaufseher Jakob Robin, welcher diesen Baum zu erst aus Amerika nach Paris kommen ließ. Die Botanisten belegen gar viele Bäume mit dem Namen Acacia; ich handle aber hier blos von der gemeinen unächten Acacia, welche für den Oekonomen hauptsächlich merkwürdig ist, denn an diesem Baum ist alles nutzbar, Stamm, Laub, Wurzel und Frucht. Das Holz ist so hart als Eisen, und gleichwohl so leicht als Eschenholz. Man kann es zu Schreiner- Drexler - und Wagnersarbeiten, zum Bauen, zu Pfählen und zu Faßreifen recht sehr gut benutzen. Es hat eine gelbe, grünliche, glänzende und fast atlasartige Farbe, nimmt eine ziemliche Politur an, und wenn man es mit grünen Nußschaalen und einer schwachen Infusion von Galläpfeln und Vitriol kochet, worunter etwas gemeines Gummi und Weingeist gemischet wird, so bekommt es eine Farbe wie grünes Ebenholz. Was von diesem Holz zu Faßreifen verwendet werden soll, muß gleich frisch gespaltet werden, weil es sonsten bald so hart wird, daß es sich nicht wohl regelmäßig spalten läßt, ob es gleich die Untugend hat, daß es gerne reißt. Es widerstehet der Fäulniß lange, und überhaupt nimmt der Baum nicht leicht Schaden, dann kein Vieh kann ihn wegen seiner vielen Stacheln beschädigen, kein Wurm noch Insekt hängt sich an ihn, und niemals nahen sich ihm Schlangen oder Kröten. Der Baum

wäch-

wächset schnell und giebt in 10 Jahren mehr Holz als eine Eiche in 30 Jahren.

Die Blüthe dieses Baumes hat einen lieblichen Geruch, und sein Laub ist eine angenehme und nahrhafte Speise des Rindviehes und besonders der Milchkühe; doch ist es nützlicher, es frisch als dürr zu füttern. Seine süße und saftige Wurzeln sind zur Schweinsmast sehr brauchbar, und seine Früchte zum Futter des Federviehes besonders dienlich,

Er kommt in einem kalten Klima leicht fort, und kann es eher ertragen als zu große Hitze. Er liebt einen guten aber leichten Boden. Man kann ihn aus Saamen oder Wurzelschößlingen ziehen, und wann der Baum abstirbt, so treibt er rings um sich herum eine Menge junger Bäume aus der Wurzel.

Sobald der Saame reif ist, so vermischt man ihn mit etwas Erde, hebt ihn in einem irdenen Topfe auf, und säet ihn im Frühejahr aus, bringt ihn aber nicht zu tief in die Erde. Er gehet schnell auf und treibt schon im ersten Jahr ansehnliche Sproßen, welche man aber vor der Sonnenhitze verwahren muß. Das folgende Jahr werden sie in eine Baumschule 5 Schuhe weit, und im darauf folgenden an den wahren Ort ihrer Bestimmung 15 Schuhe weit voneinander gesetzet. Aelter aber darf man sie vor dem Verpflanzen nicht werden lassen, denn die Dreyjährigen wurzeln nicht mehr so gerne als die Zweyjährigen. Man muß ihnen die Aeste fleißig abschneiden, damit sie hübsch in die Höhe wachsen, und sie in der Baumschule des Jahres 3mal, aber nur auf der Oberfläche behacken, damit ihre seicht liegende Wurzeln nicht beschädiget werden. Diese Kultur ist freylich ins Große etwas mühesam und kostbar; ich glaube aber, daß man durch blos ausgestreuten Saamen auch einen ganz hübschen und nutzbaren Wald werde ziehen können, wann schon die Bäume nicht so ganz herr-

herrlich gedeihen als bei jener mühesamen Behandlung.

Will man ihn aber durch Schößlinge fortpflanzen, und derselben eine große Menge bekommen, so darf man nur einem erwachsenen Baum in der Erde die Wurzeln abschneiden, und ihn ausheben, wo alsdann alle abgeschnittene Wurzeln Stengel treiben.

Man benutzt diese Bäume auf dreyerley Art. Entweder läßet man sie wild aufwachsen, bis sie zum Bau- oder Brennholz brauchbar sind, oder man fängt im 3ten Jahr nach ihrer Verpflanzung in das Freye, an, sie alle Jahre abzuköpfen, und das Stangenholz zu benutzen, oder man hauet sie alle 3 Jahre auf der Wurzel ab. Die letzte Art ist die nützlichste, denn die Pfähle, welche aus der Wurzel wachsen, sind weit besser als die auf dem Gipfel, der Stümmel hat mehrere Stärke, wann er auf der Wurzel abgehauen wird, er treibt mehrere Schößlinge, die Wurzeln breiten sich mehr aus und treiben so bewundernswürdig, daß man es kaum begreifen kann. Der Fehler dieses Baumes aber ist, daß sein Holz so gerne reißt, so zwar, daß öfters ein Stamm vom Winde ganz gespalten wird, wann er oben zwar gleich große starke Aeste hat, weswegen das öftere Abköpfen fast nothwendig ist, und daß seine Wurzeln sehr weit um sich greifen, und den Erdboden ausmägern, weswegen man ihn an keine Getraidfelder noch Wiesen pflanzen darf.

Uebrigens hat er folgende Kennzeichen. Seine Blätter stehen abwechselnd auf den Aesten, sind miteinander vereinbaret und bestehen aus einer Anzahl einfacher ovaler und auf einer gemeinschaftlich erhabenen Ader paarweiße ruhender Blätchen, welche sich nach Beschaffenheit der unterschiedenen Gattungen, bisweilen durch ein einziges Blatt endiget, bisweilen aber keines dergleichen hat. Die Blumen geben einen überaus angenehmen Geruch von sich. Es sind

dieselben wie bei den Hülsengewächsen, und stehen traubenförmig an einem gemeinschaftlichen Faden. Jede bestehet in einem Kelche aus einem Stücke, welcher sehr klein, glockenförmig, und an den Rändern in vier Theile zertheilt ist, deren oberster noch einmal so breit als die drey andern ist, und kaum ausgeschweift aussiehet. Ihre Fahne (vexillum) ist groß, offen, beinahe rund, und auf die andern Blumenblätter ein wenig niedergelasseu; die Flügel (Alae) sind groß, oval und nach der Fahne in die Höhe gerichtet. Der untere, einem Schiffboden ähnliche Theil (Carina) ist sehr klein, rund, platt, und nicht viel länger als die Flügel: inwendig in der Blume findet man zehn Staubfäden, (Staubträger, stamina) welche unterwärts miteinander vereinigt sind, sich, indem sie sich nach oberwärts krümmen, erheben, und mit runden Häuptern versehen sind. In der Mitte einer durch die Fäden der Staubträger formirten Scheide, wird man das Keulchen gewahr, welches aus einem langen cylindrischen Eyerstock und einem abwärts gekrümmten fadenförmigen Staubgange (Stylus) bestehet, und sich in ein Kölbchen (stigma) in Gestalt eines Knopfes endiget. Der Eyerstock wird zu einer ziemlich langen, platten und gemeiniglich mit vielen hervorstehenden Buckeln oder Beulen begabten Schote, welche in ihrer Länge aus zwey Theilen zusammen gesetzt ist, und einige feine, nieren- oder linsenförmige Saamenkörner enthält. Der Baum blühet im Frühejahr, und giebt ein überaus schönes Ansehen.

Acacia germanica, siehe Schlehedorn.

Acacia occidentalis, Amerikanischer Bohnenbaum, Honigerbsenbaum, fr. *Fevier* oder *Acacia d'occident*. Dieser Baum fängt nun an in Deutschland sehr bekannt zu werden; weil aber seine Kultur ein wenig delikat ist, und weil er gleichwohl noch keinen ent-

schie-

schiedenen Nutzen für unsere Oekonomie hat, so trage ich Bedenken, mit seiner ordentlichen Beschreibung den Raum auszufüllen.

Acanthus germanicus, *Pseudacanthus*, *Branca Vrsina officin. Baucia*, *Pastinaca sylvestris*, *Sphondylium.* (von einem Insekte oder Gewürme dieses Namens, dem dieses Gewächs im Geruche gleichen soll,) franz. *Branche ursine batarde*, oder *d'Allemagne*, *Cure-oreille Berce*, die deutsche Bärenklau, Kuhpastinak, Bärwurz. Bauhin nennet sie *Sphondylium vulgare hirsutum*, und Linnäus, *Heracleum foliis pinnatifidis.* Kuhpastinak mit gefiedert spitzigen Blättern. Ihre Blätter kommen unmittelbar aus der Wurzel hervor, ihre Rippen sind dunkelgrün mit Purpur untermenget, mit einer haarigten Materie besetzt, rauh, fleischig, saftig, etwas platt, wie eine Traufrinne ausgehölt, an den Seiten dieser Aushölung rundlich, an dem der Traufrinne entgegen gesetzten Theile eckig, überhaupt inwendig mit einer Vertiefung gebogen, lang, unten an ihrem äußersten Ende gekrümmt, in mehrere Blätter sich endigend, und an dem übrigen Theile ihres Körpers nackend. Die Blätter sind dick, mehr lang als breit, ziemlich weit, und kommen paarweise aus einem weißlichen Ringe, welcher den Zweig an dem Orte ihres Ursprunges umgiebt, hervor. Ein jedes stehet auf einem Stiele, welcher eben so wie ihre Rippen mit Haaren besetzt, und von gleicher Gestalt ist. Sie haben nach ihrem untersten Theile zu zwey tiefe Einschnitte. Der obere Theil ist ganz, ziemlich lang, breit, am Ende etwas spitzig, bisweilen, und an den Rändern beständig gekerbt, mit einigen mehr oder weniger tiefen Einschnitten. Ihre Rippe endiget sich in ein einziges Blatt, woran die untern Einschnitte tiefer, und alle Theile breiter sind. Aus der

Mitte der Blätter kommen Stengel hervor, welche vier bis 5 Fuß hoch mit einer Vertiefung gebogen und eckig sind, welche zu oberst bald rothe, bald weiße krantzweise beisammen stehende Blümchen wie eine Rose tragen, die aus verschiedenen ungleichen, wie ein Herz ausgeschweiften, und eine Lilie darstellenden Blumenblättern bestehen. Wenn diese Blümchen abfallen und vergehen, wird der Kelch zu einer Frucht, welche aus einem breiten, eyrunden und doppelten oder zwiefach aufeinander gefügten Saamen bestehet, welcher dem Sesel gleichet, fast wie die Wanzen stinket, mit drey Aushölungen gelind gestreift ist, und sich mit seinem obern Theil nach innen begiebt. Er läßt sich aus seiner Hülse leicht herausbringen, und ist an dem Orte, wo sich beede Theile berühren, mit zwey schwarzen Strichen bezeichnet. Diese Pflanze hat eine lange weißliche Spießwurzel, deren Rinde von einem süßlichen, mit etwas Schärfe untermengten Geschmack ist.

Die deutsche Bärenklau findet sich auf den Wiesen und an andern feuchten Gegenden in Menge. Sie hat einen starken, gewürzhaften und harzigen (bituminösen) Geruch. Sie blühet im May oder Junius.

Die Pohlen und Lithauer machen aus den Blättern und Saamen dieser Pflanze einen Trank, welcher den Armen statt des Biers dient, und welchen sie Bartsch nennen. Dessen Zubereitung suche man unter dem Wort Bartsch.

In Krüniz Encyklopädie wird unter dieser Rubrik auf Treue und Glauben des Hrn. Pastors Graßmann gesagt: diese Pflanze werde in Hinterpommern Kälberkropf genennet, und den Kühen, Kälbern und Schaafen mit Vortheil verfüttert,; allein Hr. Professor Beckmann hat in dem 4ten Bande der physikal.

sikal. ökonomischen Bibliotheck, S. 83. bereits gezeigt, daß der Graßmannische Kälberkropf keinesweges Pastinaca silvestris, sondern vielmehr Chaerophyllum silvestre seye.

In den nördlichen Gegenden Siberiens wird aus der Pastin. silvestri Zucker bereitet. Die Ausbeute aber ist so gering und die Zubereitung so mühesam, daß nirgendwo ein Nutzen davon zu hoffen ist.

Aus dem Saft dieser Pflanze kann ein dem Traganth ähnliches Gummi verfertiget werden.

Acapathi oder *Acapatli* ist ein Gewächs in Neu-Spanien, welches den langen Pfeffer trägt. Sein Stamm ist dem Weinstocke gleich, und windet sich auch wie die Weinreben. Die Blätter sehen fast als wie die Blätter des weißen Pfeffers aus, sind aber länger und spitziger. Die Frucht ist lang und rund, und ziemlich roth, wenn sie reifet; die Kerne kommen aber niemals auf dem Stocke zur Reife, sondern müßen dieselbe erhalten, wenn sie abgebrochen, und an die Sonne gelegt werden. So wird auch der Saamen nicht so vollkommen, daß er wiederum zum Säen dienete; und deswegen sammelt man ihn, sobald man gewahr wird, daß er roth werden will; sodann leget man ihn an die Sonne, bis er vollends zeitig geworden, und wieder aufgehoben werden kann. Dieser Pfeffer wird sowohl grün, als getrocknet, gebrauchet, und beiderlei Arten geben den Speisen einen sehr annehmlichen Geschmack, dafern man sie nur nicht mehr, wenn man sie abgewürzt hat, wieder ans Feuer setzet, weil er sonst alsdenn seinen völligen Geschmack und alle Kraft verlieret.

Acarnan, oder *Acarne*, ist ein Seefisch, der dem Pagro und Pagello ähnlich ist, mit denen man ihn zu Rom unter dem Namen Fragolino verkauft. Er ist weiß, hat silberfarbige Schuppen, ein kleines Maul, große goldfarbige Augen, weiße Floßfedern, einen rothen

Schwanz; von dar bis an die Floßfedern ein gerader Strich läuft. Er wird zur Sommerszeit sehr mager. Sein Fleisch ist mild von Geschmack, nahrhaft und leicht zu verdauen. Man fischet ihn zu jeder Zeit. Er hat viel Oehl und flüchtiges Salz bei sich. Er wird zur Reinigung des Bluts gar dienlich erachtet, ingleichem den Urin zu treiben.

Acceptant ist bei den Wechslern und Kaufleuten derjenige, welcher einen Wechsel zu bezahlen schriftlich verspricht, entweder aus bloßer Freundschaft gegen den Aussteller des Wechsels (Trassant) und um dessen Ehre oder Kredit zu erhalten, oder zufolge der von demselben erhaltenen Anweisung. In jenem ersten Fall heißt er Acceptant per Honor, in diesem letztern aber Trassat. Einer wie der andere aber ist nach der Acceptation zu bezahlen verbunden, und kann nach Wechselrecht darauf belanget werden. Der Acceptant per Honor tritt jedoch auch in die Rechte des Trassaten ein, und kann von dem Trassanten sein ausgelegtes Kapital samt Zinsen und Unkosten mit gleichem Erfolg wieder fordern. Doch verlangen einige Wechselordnungen, daß der Innhaber des Wechsels solchen vorhero protestiren lassen, und den Protest dem Acceptanten per Honor zustellen müße, damit dieser solches, und weme zu Ehren er den Wechsel acceptiret habe, darauf setzen könne. Damit aber die Wechsel um so sicherer bezahlet werden mögen, pflegen die Trassanten insgemein noch einen andern auf allen Fall um die Annahm zu ersuchen, indem sie ein Zettelchen mit diesen Worten an den Wechselbrief stecken. In Ermanglung Acceptation und Zahlung ist bei dem Herrn N. zu N. anzumelden.

Acceptation per Honor, siehe Acceptant.

Acceptationsbuch ist ein besonderes Register, in welches der Kaufmann oder Wechselnegotiant alle Wechselbriefe verzeichnet, wovon ihm seine Korrespondenten schreiben, daß sie solche auf ihn gezogen haben, damit er bei Präsentirung eines Wechselbriefes sogleich wissen kann, ob er Ordre habe ihn zu acceptiren. Will man einen Wechsel nicht acceptiren, sondern protestiren lassen, so setzet man an den Rand des Buches ein P. im entgegen gesetzten Fall aber wird ein A. samt dem Tag der geschehenen Acceptation beigesetzet; und wann man den Artickel in das Monatsbuch eingetragen hat, durchstreicht man ihn in dem Acceptationsbuche. Dieses hat übrigens mit dem Remessenbuche soviel ähnliches, daß viele Kaufleute und Banquiers aus beyden nur ein Buch machen, und solches in Credit und Debet halten, indem sie die auf sie gezogene Tratten in debet und die Remessen in credit setzen.

Acceptationszeit ist derjenige Termin, binnen dessen ein trassirter Wechsel zur Acceptation präsentiret werden muß. Die Acceptation der Meßwechsel soll eigentlich nicht eher als in der Messe selbsten geschehen, und hat der Trassat vor Anfang der Messe sich zu erklären, ob er Briefe acceptiren werde oder nicht. Uebrigens aber ist die Acceptationszeit in jeden Ortes Wechselordnung vorgeschrieben.

Acceptiren heißt versprechen, daß man einen präsentirten Wechsel annehmen, und in der vorgeschriebenen Frist bezahlen wolle, welches geschiehet, wenn man auf den Wechsel schreibt: acceptirt, und seinen Tauf- und Geschlechtsnamen beisetzt. Die Acceptation muß pure und ohne alle Bedingung geschehen, sonsten ist sie ungültig, und der Wechselproceß hat wider den Acceptanten nicht statt. Ueberhaupt aber ist die allgemeine Regel zu merken: Ein jeder Wechselbrief, der nicht genau nach dessen Inhalt acceptirt worden ist, muß protestirt werden.

Accise, Accisteuer, Aufschlag, Impost, Licent, Mauth, *Tailles*, sind lauter willkührliche Benennungen der Konsumtionsauflagen. Die unterschiedene Namen bezeichnen nicht allzeit einen namhaften Unterschied der Auflagen; öfters aber tragen Konsumtionsauflagen, welche ihrer Einrichtung nach gar sehr verschieden sind, eine und eben dieselbe Benennung — doch bedeuten Licent und Aufschlag gemeiniglich nur eine Partikular-Mauth, und Accis aber öfters eine Generalkonsumtionsauflage, welche, wo nicht gar alle, doch die allermeisten Waaren und Konsumtibilien betrift.

Die Accise weicht von dem Zoll dadurch ab, daß sie eines Theils nicht nur die zum Handel, sondern auch die zum Privatgebrauch bestimmte Produkte, andern Theils aber auch ihre Gegenstände stärker belegt als der Zoll.

Schon die Römer hatten ähnliche Auflagen unter dem allgemeinen Namen: Vectigal. In Frankreich erhielt die Accise zu erst ihren Namen und dermalige Form. Holland führte sie bald nach Entstehung der Republick ein, und trieb sie fast auf das höchste. Kurfürst Friedrich Wilhelm der Große, zu Brandenburg führte im Jahr 1685 die erste Generalaccise in Deutschland ein. Kurfürst Johann Georg, der erste, in Sachsen, bezog zwar 1615 schon eine Partikularacciß; die Generalaccise aber wurde erst im Jahr 1703 von Friederich August, dem ersten, erhoben. Von dieser Zeit an hat sich diese Auflage in Deutschland so sehr verbreitet, daß man jetzt fast keine Herrschaft mehr findet, in welcher nicht wenigstens eine Art von Accise eingeführt wäre.

Man sucht verschiedene Ursachen ihrer schleunigen Ausbreitung anzugeben: z. B. daß sie, bei der starken Einschränkung der Zölle, das einzige Mittel seye,

die

die Kommerzien zu dirigiren; daß durch sie, die entstandene neue Gewerbe, und die mit keinen steuerbaren unbeweglichen Gütern versehene Unterthanen des Staats am schicklichsten besteuret werden können, und daß diejenige Landesherren, welche in der Kontribution durch Landstände eingeschränket wären, durch sie ihre Absichten am besten erreichen könnten. Allein die hauptsächlichste Ursache mag wohl die seyn, daß sie Geld einträgt und grösstentheils unter dem Waarenpreiß mit bezahlt wird, weshalben derjenige, der sie bezahlt, sich durch die Preißeserhöhung entschädiget, derjenige aber, der davon eigentlich betroffen wird, nicht gleich weis, ob und wie er davon betroffen werde, und zu widersprechen ein Recht habe.

Die Accise hat, so wie alle andere Dinge in der Welt, ihre gute und schlimme Seite, ihren Lobredner und Verläumder. Ehe ich aber die für und wider sie vorhandene Gründe untersuche und meine Meinung von ihrer Brauchbarkeit und zulässigsten Einrichtung vortrage, will ich vorerst denjenigen Lesern zu gefallen, welche vielleicht noch gar keine, oder doch eine sehr unvollkommene Idee von den heutigen Accisverfassungen haben, eine möglichst kurze Beschreibung der Breßlauischen Acciseinrichtung vorlegen, welche Bergius im neuen Polizey- und Kameralmagazin ausführlich mitgetheilt, und als Muster einer nachahmungswürdigen Anstalt angepriesen hat.

Diese Accise hat sechserley hauptsächliche Gegenstände, als: das Getränk, Getraid, Fleisch, übrige Viktualien, Kaufmannsgüter, und gemeine Waaren.

Alle Weine und andere Getränke werden, ehe sie in den Keller kommen, genau visirt und aufgezeichnet. Die Konsummenten müßen die Accise davon sogleich bezahlen, den Weinhändlern aber wird sie

eeiiche Monate lang geborgt. Letztern wird von allem in Fäßern einkommenden Wein und Getränk, den Wirthen und Partikularpersonen aber nur vom einländischen Wein, Brandwein und Eßig, der IIIte Eymer zum Auffüllen freygelassen.

Was die Weinhändler auswärts versenden, wird genau visirt, versiegelt, darüber ein Ausgangs-Zettel verfertiget, und wann auf selbigem der würkliche Ausgang von dem Thorschreiber attestiret worden, dem Versender die Konsumtionsaccise vergütet, und von selbigem nur die Großhandlungsaccise bezahlt, welches eine beständige Abrechnung zwischen den Weinhändlern und der Kasse erfordert. Ist der Eingangs veracciſete Wein in Breßlau zu Eßig worden, so wird darauf nicht mehr als die Weinaccise vergütet, und der Ausgangszettel nur auf innländischen Wein gestellet. Was nach einer der Accise unterworfenen Schlesischen Stadt gehet, erhält ein Buchhaltereyattestat über die bereits bezahlte Konsumtionsaccise und gehet daselbst frey ein.

Die Weinschenken, die auf dem platten Lande wohnen, und sich ihren Wein selbst verschreiben, müßen bei der Ankunft dem nächsten Accisamt davon Nachricht geben, damit der Weinvisirer herausgesendet, und die Konsumtionsaccise erhoben werden könne. Schlägt der eingeführte Wein um, so wird die Accise nach Befund moderirt. Fremde Weinhändler, welche auf dem Lande herum fahren, und keine ordentliche Niederlage haben, müßen bei dem Eintritt in das Land die Handlungsaccise, und in jeder accisbaren Stadt noch besonders die Konsumtionsaccise bezahlen; die mit ordentlichen Niederlagen versehene aber werden den einheimischen gleich gehalten. Rheinwein, Franken-Mosel- und Neckarwein bezahlen dermalen einerley Accise, weil vorhin unter dem Namen von letztern gar viele Rheinweine eingeführet wur-

wurden. — Alle mit Wein handelnde Personen müßen, um den Unterschleifen vorzubeugen, ihre Keller beständigen Visitationen der Accisbedienten unterwerfen, und zu Bestreitung der Visitationskosten, neben der Accise noch besonders 5 pcto. von dem ganzen Debit bezahlen, zu dem Ende auch, gleich bei der Einlage, den Verkaufspreis genau angeben, welchen sie nachhero bei Strafe nicht überschreiten dürfen.

Sonsten mußte das Malz, welches zum Bierbräuen bestimmet war, wann es in die Mühle geführet wurde, veracciset werden; nachhero aber wurde die Getraidaccise durchgehends aufgehoben, und der Impost von jeder Tonne Bier erhoben. Von jedem Gebräude paßiret eine gewisse Anzahl Nachbier accisefrey, welches nur an Soldaten und arme Leute verkauft, und bei Strafe nicht unter das gute Bier geschüttet werden darf. Jeder Bräuer muß, ehe er anfängt zu bräuen, solches dem Accisamt anzeigen, und zu dem Fassen den bestellten Aufseher herbeirufen, der die Quantität des gebraueten Bieres aufschreibt. Die Bierschenken auf dem Lande, welche ihr Bier zu Breßlau abzulangen schuldig sind, müßen sich hierzu besondere Bücher halten, in welche das herausgeführte Quantum unter dem Thore eingeschrieben wird, damit man genau wissen kann, was in der Stadt selbsten konsumiret worden ist.

In vorigen Zeiten wurde die **Brandweinaccise** auch von dem in der Mühle gebrochenen Brandweinschroot erhoben, nunmehro aber wird sie nach der Quantität des verfertigten Brandweins eingefordert. Wer nur will, darf Brandwein brennen, er muß aber, wenn er anfangen will, solches dem Accisamt anzeigen, und wann er nicht mehr brennet, seine Blase versiegeln laßen. Die Brandweinhändler sind der nämlichen Visitation unterworfen, wie die Weinhänd-

händler, und zahlen dafür von jedem Eymer eine besondere Abgabe. Vom Franz- und Weinbrandwein wird eine höhere Abgabe bezahlt als vom Kornbrandwein; um aber den Unterschleifen vorzubeugen, darf niemand mit beyderley Sorten zugleich handeln.

Als die Getraidaccise noch eingeführt war, wurde selbige nicht bei der Einfuhr in die Stadt von dem Landmanne, sondern erst bei der Versendung in die Mühle, von den Konsumenten erhoben. Wer aber Getraid auf dem Lande aufkaufte, um damit zu handeln, der mußte die Handlungsaccise davon entrichten. Um die Defraudationen der Getraidhändler zu verhüten, mußten sie das zum Handel bestimmte Getraid, gleich bei dem Eingang in die Stadt, bei dem Thorschreiber melden, und darauf einen Thorzettel nehmen, und durften sich außer deme, bei empfindlicher Strafe, nicht unterstehen, davon das geringste auf ihre Böden tragen zu lassen.

Den Mühlendefraudationen suchte man durch die angelegte Mühlenwaagen vorzubeugen. Niemand durfte, außer einem wahren Nothfall, auf einer auswärtigen Mühle mahlen lassen, und alsdann mußte man vorhero bei dem Accisamte die Anzeige machen, ein Pfand einlegen, und das aus der Mühle gebrachte Mehl auf der Mühlenwaage wägen laßen. Die Müller entrichteten für ihre Hauskonsumtion statt der Accise eine jährliche beständige Abgabe, nach der Anzahl ihrer Domestiken. Im Jahr 1766. wurde zwar die Getraidaccise ganz aufgehoben, gleichwohl aber wird alles in der Stadt eingehende Getraid und Mehl visitirt, damit nicht in den Getraid- und Mehlsäcken andere accisbare Waaren heimlich eingeschleppet werden können, und muß zu Besoldung der angeordneten Visitatoren eine geringe Abgabe, und zwar von jedem Scheffel Getraid 4 Pfennige, und vom Zentner Mehl 6 Pfennige bezahlt werden.

Von allem in die Stadt eingehenden Schlachtvieh muß die Schlachtaccise, und von dem, was hievon wieder verkauft wird, die Handlungsaccise bezahlt, und zu dem Ende gleich bei dem Eingang unter dem Thore ein Pfand eingeleget werden, und ist zu Verhütung aller Unterschleife niemand als den Fleischhauern erlaubt Vieh zu schlachten, und von dem Fleische zu verkaufen. Weil aber die Schlächter öfters ganze Parthien Hämmel und Schaafe zusammen kaufen, und bis sie nach und nach geschlachtet werden, täglich auf die Weide treiben, so werden die Hirten verpflichtet; die auf die Weide gehende Vieheheerden bei dem Aus- und Eingang unter dem Thore täglich nachgezählet, in ein Register aufgeschrieben, und muß mit den Schlächtern wegen der Accise alle Monate Abrechnung gepflogen werden. Ueber dasjenige Vieh aber, welches nur durch die Stadt getrieben wird, muß bei dem Eingang ein Pfand eingelegt, und ein Thorzettel gelöset werden, gegen dessen Vorzeigung bei dem Ausgange bei dem andern Thore das Pfand wiederum zurücke gegeben wird. Wann ein veracciſetes Vieh verunglücket, oder bei dem Schlachten fehlerhaft ausfällt, und also nicht für ganz gutes Fleisch angebracht werden kann, bezahlt man die Accise ganz, oder zum Theil wieder zurücke. Bei Aufhebung der Getraid- und Mehlaccise, wurde jedes Pfund Fleisch noch besonders mit einem Pfennig belegt, welche Abgabe auf der öffentlichen Waage, auf welcher alles geschlachtete Vieh abgewogen werden muß, erhoben wird. Von dieser Abgabe ist aber das Schweinsfleisch frey, weil es hauptsächlich zur Nahrung für die Arme dienet.

Alle Fremde, welche Viktualien zum Verkauf nach Breßlau bringen, müssen davon eine höhere Accise bezahlen, als die einheimische Höcker und Konsumenten. Wann sie aber solche an einheimische

Kaufs

Kaufleute im Ganzen absetzen, so dürfen sie davon nur die gewöhnliche Handlungsaccise bezahlen. Alles übrige aber, was die Landleute zum Verkauf einbringen, muß bei dem Eingang mit einem Pfand versichert, und ein Thorzettel darüber gelöset werden, bis die Accise selbst bezahlt, oder das Eingebrachte wiederum herausgeführet wird. Was an Viktualien und andern Waaren zu Breßlau schon versteuert wurde, ist in andern accisbaren Städten von weitern Abgaben frey, und erhält zu dem Ende bei dem Ausgang einen specifiquen Paßirzettel. Wann aber der Kleinigkeiten so viele sind, daß man sie nicht alle wohl in dem Paßirzettel specificiren kann, so müßen sie in ein Behältniß zusammen gepackt und versiegelt werden.

Das Salz, welches auf die Niederlage kommt, paßirt durchaus frey, weil die Accise schon unter dem Preise steckt, und von der Faktorey entrichtet wird.

Die eingehende Fische werden gleich unter dem Thore zur Konsumtion versteuert, von denen auf dem Bürgerwerder wohnenden Fischern aber, deren Unterschleife nicht wohl verhütet werden können, wird eine Fixaccise erhoben, und von denjenigen Fischen, welche bei den Stadtmühlen gefangen werden, müßen die Mühlenwaagenmeister auf die Accise invigiliren.

Alle Kaufmannsgüter, welche zu Breßlau auf dem Wasser ankommen, müßen bei dem Krahnen ausgeladen, dem Krahnmeister nach der würklichen Ladung, Frachtbriefen und Specifikationen der Gränzzollämter, angegeben, von selbigem zu Register getragen, sodann dem Schiffer, in Form eines Thorzettels, eine mit dem Register gleichlautende Specifikation darüber ertheilt werden, wann der Krahnmeister die Ladung vorhero genau revidirt und nach der Angabe richtig befunden hat. Mit dieser Specifikation muß sich der Schiffer bei dem Buchhalter

im

im Oberaccisamt melden, und die Güter von selbigem zu Buch tragen lassen, damit dieser an die Eigenthümer und Kommißionärs, wenn sie sich darum melden, zur Verabfolgung von dem Krahnen die Paßirzettel ertheilen könne, ohne welche, und vorhero von dem Krahnenmeister auf das genaueste zu verrichtende und von dem Thorschreiber zu rekognoscirende, auch nöthigenfalls, zu wiederholende Versieglung aller Fässer, Tonnen, Päcke und Kisten, keine Güter von der Niederlage abgefolgt, und in die Stadt paßiret werden. Und außerhalb dem Krahn dürfen die Schiffer weder hinter ihren Häußern noch sonsten irgendwo anlegen, sondern müßen, wann sie nicht harte Strafe gewarten wollen, gerade zu nach dem Krahnen fahren.

Die zu Land ankommende Kaufmannsgüter werden auf gleiche Weise unter dem Thore angegeben, Pack für Pack äußerlich beschauet, versiegelt, mit einem Thorzettel versehen, auf der Stadtwaage abgeladen, und daselbst, eben so wie die Wassergüter auf dem Krahnen weiter behandelt. Will nun ein Kaufmann ein Stück nach Hause gebrachte Waare eröfnen, so muß er solches in Gegenwart zweener Accisbeschauer verrichten, welche über den Befund ein Attestat ausstellen, und zum Oberaccisamt einliefern, wornach ihm die Accise angerechnet, und entweder gleich bezahlt, oder a Conto geschrieben wird.

Alle Waaren, womit jemand ohne Lizenz und Paßirzettel angetroffen wird, werden von den Accisbedienten, Zoll- und Polizeybereitern weggenommen und konfiscirt.

Die moderate Handlungsaccise ist nur für die einheimische Kaufleute, und Fremde müßen mehr geben, jedoch mit Ausnahm dessen, was sie an einheimische Kaufleute im Großen absetzen.

Alle fremde Kaufleute und kleine Handelsleute, welche die Messen und Jahrmärkte besuchen, veracciſen nur die auf solchen würklich verkaufte Waaren, und was ſie wiederum unverkauft mit hinwegnehmen, wird ihnen frey gelassen, welches dann eine gedoppelte Visitation ihrer Waaren, nämlich bei dem Ein- und Ausgang erfordert.

Alle goldene und silberne Geräthe müßen zwar versteuert werden. Weil aber die Unterschleife dabei gar zu schwer zu verhüten sind, so müßen die einheimische Gold- und Silberarbeiter, statt der Accise, eine jährlich beständige Abgabe entrichten. Altes oder Bruchsilber gehet ganz frey ein.

Jubelen sind auch der Accise unterworfen, und die einheimische Jubeliere, aus gleicher Ursache, mit einer Fixaccise belegt.

Die Montirungsstücke für die Breßlauische Garnison paßiren zwar accisefrey; wann aber zu deren Verfertigung Leder, Leinwand und d. g. so an einem andern Ort nicht versteuret wurde, verschrieben und eingebracht wird, so muß davon die Konsumtionsaccise bezahlt werden.

Bau- und Werkholz, womit außer Land gehandelt wird, muß entweder nach dem legitimirten Kaufspreiß, oder in dessen Ermanglung, nach einer unparteyischen Schätzung, veracciſet werden; das Nutz- und Brennholz aber, welches in die Stadt geführet wird, ist frey.

Die Baumaterialien, worunter aber kein Kupfer, Eisen, Nägel, ausländische Haspen, Beschläge, u. d. g. begriffen sind, gehen frey ein, wann sich der Bauherr mit einem Kammerpaß legitimiret, daß sie zu nothwendigen, und nicht blos luxuriosen Gebäuden bestimmet sind; was aber zur Handelschaft eingekauft wird, muß versteuret werden.

Viehehändler bezahlen die Accise nicht an dem Orte des Einkaufs, sondern da, wo sie das Viehe wieder verkaufen, nach dem Kaufspreiße. Die Schlächter sind von dem, was sie wieder verkaufen, eben so gehalten, von dem Schlachtviehe aber geben sie nur die Fleischaccise. Die Breßlauischen Bürger müßen auch von dem selbst gezogenen Viehe bei dem Verkauf Accis geben, und wer Viehe auf den Viehemarkt bringt, muß bei dem Eingang unter dem Thor ein Pfand einlegen, und nachhero von dem verkauften die Accise entrichten.

Alle Transitogüter paßiren zwar frey, jedoch nur alsdann, wann sich der Kaufmann bei dem Accisamt durch glaubwürdige Korrespondenz legitimirt, daß es wahre Speditions- und keineswegs zur Weitersendung auf eigene Spekulation erkaufte Güter sind.

Rohe pohlnische Tücher, welche zu Breßlau gefärbt und appretiret werden, gehen frey ein und aus, wann sie nachhero wiederum zurück oder auf Rechnung eines Fremden, weiter außer Landes gehen; kauft sie aber ein Breßlauischer Kaufmann, und handelt damit, so muß er die Accise davon geben.

Alle inn- und ausländische Leinwandwaare, welche ellenweis ausgeschnitten werden solle, muß vorhero gesiegelt und versteuret werden, und wird bei öfters angestellten Visitationen alles in Kramläden ungesiegelt Befundene konfiscirt. Gleicher Sieglung und Versteurung ist auch diejenige Leinwand unterworfen, welche die Profeßionisten von den Großhändlern in ganzen Stücken erkaufen und verarbeiten. Das Garn aber gehet frey ein.

In Messen und Jahrmärkten müßen auf dem Leinwandhause, woselbst die fremde Leinwandhändler feil haben, den ganzen Tag zween Accisbediente gegenwärtig seyn, um alle ankommende

Waaren zu untersuchen, und die Erhebung der Accise zu besorgen.

Auch von innländischer Wolle muß der einheimische Fabrikant Accise geben.

Alle zum Großhandel aus Schlesien, Mähren und Böhmen einkommende Leinwandwaaren sind von der Accise frey, ingleichem auch alle aus Pohlen, Lithauen, Rußland und Armenien eingehende Waaren, wann solche von den Ausländern selbsten eingebracht, und gegen einheimische Manufakturen baratiret werden.

Die Fourage für die Dienstpferde der Breßlauischen Garnison gehet auch frey ein, wann sie mit glaubwürdigen Attestaten von den Kommendanten der Kompagnien versehen ist.

Die Bettelorden sind von der Accise durchgehends frey, müßen aber dannoch ein Accisebuch halten, und in selbiges alles einschreiben laßen, um die Unterschleife zu verhüten. Und in dieser Rucksicht sind alle und jede Personen, auch selbst der König und das königliche Haus der Accise unterworfen.

Alle Accisstrafen unter 10 Rthlr. werden von dem Acciskommissar selbsten diktirt und erhoben, wichtigere Fälle aber an die Kammer einberichtet.

Um Partheylichkeiten zu verhüten, darf der Acciskommissarius keine an den Accisbedienten verübte Verbalinjurien selbst untersuchen und bestrafen, sondern muß solche an die Kammer bringen. Diese bestraft alle und jede Accisdefraudanten, sie mögen gleich für ihre Person unter ihrer Jurisdiktion stehen oder nicht, die Soldaten und Officiere aber werden von einem vermischten Gericht aus Officiers und Kammermitgliedern gerichtet.

Die Wachten müssen den Thorschreibern ungesäumt beyspringen, und auf ihr Verlangen, alle und jede Personen, sie seyen wer sie wollen, auch

ihre

ihre Officiers nicht ausgenommen, in Arrest nehmen.

Diejenige, welche die Accisdefraudationen verheelen helfen, oder gar dazu beförderlich sind, werden den Defraudanten gleich, und in besondern Fällen am Leib bestraft.

Hingegen ist den Accisbedienten hart verboten, niemand zu chikaniren, zu übereilen, durch verfängliche Induktionen zum Schein einiger Unrichtigkeit oder Defraudation zu verleiten, noch in solcher Absicht Nachweisungen von Maas und Gewicht zu verlangen, welche man zu ertheilen nicht im Stand ist.

Um den Unterschleifen noch sicherer vorzubeugen, wurden nachhero noch auf den Gränzorten besondere Comtoirs errichtet und verordnet, daß auf diesen alle eingehende Waaren sogleich angegeben werden sollen, mit der noch weitern Anzeige, ob sie zur innländischen Konsumtion, oder nur zum Durchgang bestimmet seyen, als in welch letzterm Fall sie blombirt, und mit Paßirzetteln versehen werden müßen. Was ohne solchen auf der Strasse angetroffen wird, wird konfiscirt; und was bei dem Ausgang aus dem Lande hieran abgängig befunden wird, von dem muß mit Acciszetteln bewiesen werden, daß es gehörig versteuret worden ist.

Alle Accisscheine und Paßirzettel werden mit einem besondern Stempel bezeichnet, wovon auf jedem Rathhaus, und in jeder Gerichtsstube, zur allenfalls nöthigen Rekognition ein Abdruck anzutreffen ist.

In dem Breßlauischen Accistarif ist zwar der Accisansatz auf den Werth der Waaren gegründet und darinnen bemerkt, wieviel von jedem Reichsthaler für Accise zu bezahlen ist, gleichwohl aber ist dieser Waarenpreiß bei den meisten Artickeln schon festgesetzt,

und wird nur bei den allerwenigsten der wahre Kurrentpreiß zum Grund genommen.

Das Oberaccisamt zu Breßlau bestehet nebst dem Accisdirektor aus folgenden Personen.

Zween **Buchhalter**, wovon der eine die zu Land, und der andere die auf dem Wasser einkommende Waaren dergestalt zu besorgen hat, daß er sie alle nach den Thor- und Krahnzetteln in ein Buch einträgt, dabei neben dem Datum und der Nummer des Zettels anmerkt, wem sie gehören, und durch wen sie eingebracht wurden, und endlich unter eines jeden Kaufmanns oder Spediteurs Namen, was ihm davon zugehört, besonders vormerkt. Auf den Thorzettel muß die Blattseite des Buchs, auf welcher er eingetragen ist, gesetzt, solcher dem Ueberbringer wiederum zugestellet, und dem Eigenthümer ein Abpassirzettel ertheilet werden, damit er die Waaren nach Hauß bringen lassen kann, als woselbst sie erst visitiret werden. Ist die Visitation geschehen, und die Accise von den Waaren erhoben, so werden solche wiederum dem Kaufmann abgeschrieben, und in dem Buche beigesetzt, wo die erhobene Accise in dem Manual in Einnahm stehet. Alle Waaren, welche blos durch, oder wiederum zurücke gehen sollen, werden in das Fuhrbuch eingeschrieben, und dafür Pfänder in Empfang genommen, welche man nicht eher zurück geben darf, als bis mit einem Thorzettel bewiesen wird, daß solche würklich wiederum ausgeführet worden sind. Diese Anstalt erfordert also besondere Pfand-Fuhr-Conto- und Notizbücher, von welchen man sich aus dem vorhergehenden leicht einen Begriff machen kann.

Von den 4 **Acciseinnehmern** hat einer die Getränk- der andere die Getraid- der dritte die Schlacht- und Victualien- und der vierte die Kaufmannschaftskasse, und ihnen sind noch besondere Controlleurs zugege-

gegeben. Jede eingehende Accise muß sogleich in das Manual- und Controllregister eingetragen, jedes derselben alle Abende abgeschlossen, und mit dem andern collationiret werden; und wann die Summen nicht zusammen treffen, so darf keiner von der Accisstube hinweggehen, bevor nicht der Verstoß gefunden und verbessert worden ist.

Der Accisinspektor ist dem Accisdirektor zur Assistenz zugeordnet und dazu bestellt, daß er bei den Thoren, Mühlen, der Waag, und wo es sonsten nöthig, fleisige Visitationen anstellen, auf sämtliche Accisbediente genaue Aufsicht halten, selbigen die Befehle der Kammer und des Accisdirektors bekannt machen und zur Execution bringen solle.

Der Kalkulator besorgt die Rechnungsrevision.

Der Kassirer erhebt die Accisegelder nach den von den Einnehmern verfertigten Acciszetteln, welche er sodann stempelt und den Accisanten zurücke giebt.

Der Accisewaareninspektor ist der Aufseher über die Waarenbeschauer, und muß auch im Nothfall die Stelle der kranken, oder sonst abwesenden Buchhalter, Einnehmer und Controlleurs versehen.

Der Mühlenwaagmeister, welchem zur nöthigen Handreichung einer oder zween Waagsetzer zugeordnet sind, muß alles in die Mühlen eingehende Getraid, samt dem davon erhaltenen Mehl, abwägen, und die Waagzettel darüber ausfertigen.

Der Weinvisirer muß alle ein- und ausgehende Weine visiren und kosten, versiegeln, in ein Register eintragen, und die Visirzettel zur Buchhalterey darüber ausstellen.

Die Acciswaarenbeschauer müssen bei dem Abladen und Auspacken aller Waaren gegenwärtig seyn, solche genau visitiren, und bei der Buchhalterey den Befund anzeigen.

Der Accisepostschreiber hat das Geschäfte eines Waarenbeschauers bei allen ankommenden Postchaisen zu besorgen, und muß sich dahero den ganzen Tag auf dem Posthause befinden.

Der Accisdiener muß sich auf dem Accishause hauptsächlich zu Verschickungen gebrauchen lassen.

Das Amt der Thorschreiber erhellet aus der ganzen Beschreibung dieser Accisverfassung zur Genüge; die Thorvisitatoren aber haben bei den Thoren, auf den Strassen, in den Häußern der Brandweinbrenner, Bierbrauer und Schlächter fleißig nachzusehen, daß keine Unterschleise vorgehen; und endlich haben die Holzvisitatoren besonders auf die Holzniederlagen der Holzhändler genaue Obacht zu geben, weil die Konsumtionsaccise erst bei dem Wiederverkauf des Holzes entrichtet werden darf.

Dieses wäre also eine möglichst kurze Beschreibung der Schleßischen Acciseinrichtung, zu deren möglichsten Vollkommenheit noch eine besondere Kommißion niedergesetzet wurde, welche daran arbeiten solle, daß die Last der Kontribuenten vermindert, und die Handlung möglichst erleichtert werden möge. Wir dürfen also hoffen, daß selbige mit der Zeit einen noch weit höhern Grad von Vollkommenheit erreichen, und ein nachahmungswürdiges Beispiel für andere werden dürfte.

Die Vorzüge, welche der Accise von ihren Vertheidigern zugeschrieben werden, bestehen darinnen:

1) Sie seye ein bequemes, und fast das einzige Mittel, die Kommerzien nach der besondern Konvenienz des Staats zu dirigiren, und die einländische Manufakturen und Fabricken zu befördern, weil die willkürliche Veränderung der Zölle, welche außerdeme zu gleichem Endzwecke dienen könnten, durch die Reichsgesetze gar zu sehr verboten, ihre erste Einrichtung aber hierzu ganz untauglich wäre.

Die

Die Widersacher der Accise gestehen zwar ihre Brauchbarkeit zu diesem Endzweck ein, suchen aber durch eine vortheilhafte Auslegung der Reichsgesetze, daß selbige nämlich nur die Transito- und nicht auch die Konsumtionsgüter zum Augenmerk haben könnten, den Zöllen eine gleiche Brauchbarkeit zuzuschreiben, nur um der Accise keinen Vorzug einraumen zu dürfen. Mich dünkt, die Sache seye im Grunde nichts als ein Wortstreit; denn wann der Zoll willkürlich eingerichtet werden kann, so hat er mit der Accise gleiche Würkung auf die Handlung und Fabricken, diejenige Reichsstände aber, welche sich durch die Reichsgesetze von Veränderung ihres Zolltarifs abhalten lassen, möchten bei Einführung der Accise nicht wenigere Bedenklichkeiten finden. Ich beziehe mich hier kürzlich auf meine Aeußerung unter dem Wort: Abgaben.

2) Sie seye das bequemste Mittel alle und jede Staatsglieder zu besteuren; und mich dünkt, dieses seye eine ihrer vorzüglichsten und eigenthümlichsten Eigenschaften. Hr. von Pfeifer im Lehrbegriff sämtl. ökonomischer und Kameralwissenschaften, sagt zwar, dieses seye keine ausschließende, sondern eine allgemeine Eigenschaft aller gut eingerichteten Auflagen; allein mich dünkt doch, fast keiner einzigen anderen der bekannten Auflagen könne solche in so hohem Grade zugeschrieben werden, und der Auflage auf die unbewegliche Güter, die doch sehr viel Vorzügliches vor andern hat, kommen solche gar nicht zu.

3) Durch sie könne der Landesherr seine Einkünfte vermehren, wann ihme auch gleich die Landstände in Ansehung der Steuren Gränzen zu setzen befugt seyen. Ich muß es bekennen, daß ich diesen vermeinten Vorzug, den selbst der Hr. von Pfeifer eingestehet, nicht einsehen kann, und beziehe mich aber-

mal auf meine Aeußerungen unter dem Artickel: Abgaben.

4) Sie könne von den Kontribuenten ohne Execution und in ganz kleinen Summen erhoben werden; und verstatte keine Reste.

Ich glaube diese Vorzüge der Accise allerdings zugestehen zu können, wann sie nämlich so eingerichtet ist, daß alle Waaren gleich bei dem Eingang veracciset werden, und also jeder Kontribuent seinen Antheil gleich unter dem Waarenpreiß mitbezahlt, bei der vorhin beschriebenen Breßlauischen Accise aber, wo solche dem Kaufmann a Conto notiret und von ihme vierteljahrsweis abgetragen wird, können Reste und exekutivische Beitreibungen nicht wohl vermieden werden.

5) Sie steure der Verschwendung und Ueppigkeit. Dieses behauptet vornämlich von der Lith; allein die Erfahrung scheint ihm sehr zu widersprechen, weil der Luxus nirgendwo höher getrieben wird als in grosen Städten, wo die Konsumtibilien nicht nur an und vor sich in sehr hohen Preisen stehen, sondern auch mit schweren Auflagen beleget sind. Wie viele vergebliche Mühe hat man sich nicht schon in den königl. Preußis. Staaten gegeben, den unmäßigen Gebrauch des Kaffee durch Auflagen einzuschränken? und wie außerordentlich groß ist die Konsumtion an Taback selbst in Wien, wo doch dieses luxurieuse Produkt mit einer sehr hohen Mauth beschweret, und meistens nur in geringer Qualität zu haben ist?

6) Sie stehet in dem genauesten Zusammenhang mit dem blühenden Wohlstande des Staats. Es ist zwar nicht zu läugnen, daß eine übel eingerichtete Accise die Wohlfahrt des Staats ganz und gar zu Grund richten kann, wann sie aber wohl eingerichtet ist, so vermehret sich ihr Ertrag von selbsten in dem nämlichen Grade, in welchem der Staat volkreicher und

blü

blühender wird, und es ist eine nicht geringe Aufmunterung für den Regenten, das Beste seines Landes möglichst zu befördern, wann er so augenscheinlich überzeugt werden kann, daß er eben dadurch auch unfehlbar seine Einkünfte vermehret.

Dahingegen aber wird auch der Accise wiederum folgendes zum Nachtheil angerechnet.

1) Sie beschränke die vernünftige Freyheit der menschlichen Handlungen auf eine unbillige und allzubeschwerliche Weise, man könne nichts von andern Orten herkommen lassen oder anderswohin verschicken, ohne es den Augen der Accisbedienten blos zu stellen; auf Reisen seye man seines Gepäckes und selbst seiner Kleidungen nicht mächtig, sondern müße solche versiegeln, entsiegeln und beschauen lassen; den gewerbetreibenden Personen gehe gar zu viele Zeit verlohren, bis sie die Visitatoren aufsuchen, und ihre Waaren durchsuchen lassen; bei der Visitation werde ihnen vieles durch das ungestümme Herumwerfen beschädiget; und endlich seyen gemeiniglich die Accisebedienten so grobe, unverschämte und eigennützige Leute, daß man sie durch beschwerliche Geschenke gewinnen müsse, wann man nicht seine Waaren ruiniren, oder sich selbsten übermäßig lange aufhalten lassen wolle.

Diese nachtheilige Folgen werden durch die tägliche Erfahrung so sehr bestätiget, daß selbst die eifrigste Vertheidiger der Accise sich nicht getrauen sie in Abrede zu stellen, sondern sich blos mit der Distinction behelfen, daß selbige nicht nothwendige Gefährten der Accise an und vor sich, sondern vielmehr die Früchte einer mangelhaften Einrichtung seyen. Anstatt mein Urtheil hierüber zu fällen, will ich weiter unten mich bemühen, zu Abstellung dieser schädlichen Folgen zweckmäßige Vorschläge zu machen, und sodann die Entscheidung meinen Lesern selbst anheim

stellen. Doch muß ich offenherzig bekennen, daß diese meine Vorschläge mich über diesen Punkt selbsten nicht ganz und gar und so wie ich es wünschte, beruhigen.

2) Sie seye der Handlung nachtheilig. Die so eben erst angeführte gewöhnliche Folgen der Accisanstalten haben ganz gewiß auch einen sehr ungünstigen Einfluß auf die Handlung, und ich glaube mich also hier blos auf das Vorhergehende beziehen zu dürfen; eben so evident aber beweißt auch die Erfahrung, daß man oft der Handlung einen nicht geringen Vorschub machen könne, wann man manche Artickel mit Abgaben beschwehret und andere dagegen sehr gering anlegt, wo nicht gar frey läßt, oder mit Prämien beschenkt. Unter jene sind zum Beispiel ausländische Manufakturen, auf Rechnung ausländischer Kaufleute durchgehende Waaren, und einheimische ausgehende rohe Stoffe, unter diese aber Speditionsgüter, ausländische rohe Stoffe und ausländische unentbehrliche Manufakturen zu zählen, wann nicht (welches gar oft außer Augen gelassen wird) ganz besondere Staatsverhältnisse eine Ausnahme von der Regel erheischen.

3) Sie beobachte unter den Kontribuenten keine gerechte Gleichheit. Mich dünkt, dieses seye der allerunbilligste Vorwurf, welcher der Accise jemals gemacht wurde. Wann man die Geniesungsrechte der Staatsbürger zum Maasstab ihrer Abgaben nimmt, so muß man in Deutschland die persönliche Auflagen für die gerechteste halten, weil die Staatsbürger fast durchgehends gleiche Geniesungsrechte haben, ob sie solche schon nicht in gleicher Maas ausüben können. Nimmt man hingegen die würkliche Genießungen zum Maasstab an, so wüßte ich unter allen Arten von Auflagen keine mehr, welche leichter also eingerichtet werden könnte, daß sie in einem richtigen Verhält-

hältnisse mit den Genießungen der Kontribuenten ste-
het. Die Physiokraten schreiben zwar diese Eigen-
schaft ihrer einzigen Auflage auf den reinen Ertrag
der Grundstücke zu. Alleine wann es wahr wäre,
was sie behaupten, daß nämlich der Producent seine
Abgaben an den Staat auf die verkaufende Produkte
schlage, und dadurch auf die übrigen Staatsglieder
zum Theil überwälze, so würde hieraus von selbst fol-
gen, daß diese so gepriesene Auflage die unbilligste
unter allen wäre; weil der mittlere und arme Bür-
ger, nach Proportion, weit mehr inländische Pro-
dukte verzehrt als der reiche, und dahero durch sie
weit höher angelegt werden würde als dieser.

4) Sie habe keinen sichern Grund. Eine Accise, wel-
che, wo nicht alle, doch die meiste Konsumtibilien be-
trift, hat gewiß einen sichern Grund, weil, so lange
Staatsbürger existiren, die Konsumtion nimmermehr
aufhören kann.

5) Ihre Erhebung erfordere zu große Kosten. Dieser
Vorwurf mögte allerdings am schwersten abzulehnen
seyn. Ich will mich zwar bemühen, in der Folge sol-
che Vorschläge zu machen, welche zu Verminderung
der Erhebungskosten ein merkliches beitragen mögten;
wüßte mir aber dannoch keine Accisanstalt zu erden-
ken, welche nicht gar ungleich mehrere Personen und
Anstalten erforderte, als viele persönliche und Pro-
duktionsauflagen zugleich. Vorhanden ist gewiß noch
keine solche. Man betrachte z. B. nur die außerordent-
liche viele Personen, welche zu der Schleßischen Ac-
cisanstalt erforderlich sind, die doch als ein vorzügli-
ches Muster angepriesen wird.

6) Sie schade der Bevölkerung, indeme sie die Kon-
sumtibilien vertheure. Ich gebe dieses zu, besonders
wann sie entweder an und vor sich zu excessiv ist, oder
die allernothwendigste und gemeinste Bedürfnisse vor-
züglich betrift. Alleine es ist, wie Hr. Professor

Beck-

Beckmann in dem 11ten Bande seiner physikalisch-ökonomischen Bibliothek S. 567 sehr wohl erinnert hat, keine nothwendige Folge der Konsumtionsauflagen, und würde gänzlich wegfallen, wenn man Aeltern, welche eine gewisse Anzahl Kinder haben, einen proportionirten Ersatz der für diese bezahlten Accise ausbezahlen ließe. Und endlich

7) sagt Schlettwein: ihre Folgen seyen absolut destructiv für die Länder. Er gründet diese Behauptung auf den Satz, daß alle Konsumtionsauflagen eine unaufhörlich wachsende Theurung der Waaren nach sich ziehen. Um unangenehme Wiederholungen zu vermeiden, muß ich meine Leser in Ansehung meiner diesfallsiger Meinung auf den Artickel: physiokratisches System verweisen; ich bitte aber die Anhänger dieses Systems vorläufig nur zu erwegen, ob dann ihre angepriesene einzige Produktionsauflage, wann sie das wäre, wofür sie solche ausgeben, im Grunde etwas anders als eine wahre Konsumtionsauflage seyn würde?

Bei allen Unvollkommenheiten, welche der Accise, vorhin angeführt und zum Theil eingestandener massen, anhängen, halte ich sie, bei einer vorsichtigen Einrichtung, doch immer noch für sehr brauchbar zu Besteurung mittelmäsiger und vornämlich großer Städte, und dieses hauptsächlich deswegen, weil sich in selbigen immer der größte Haufe von sterilen, zehrenden, reichen und wollüstigen Staatsgliedern aufzuhalten pflegt, welche durch keine persönliche und Produktionsauflage so füglich nach Verdienst besteuret werden können; und weil in geschlossenen Städten ihre Erhebung sich noch am leichtesten entrichten und großen Unterschleifen vorbeugen lässet. Für das platte Land hingegen möchte sie um so untauglicher seyn, theils, weil sie daselbst der Bevölkerung allzunachtheilig fallen dürfte, und vornämlich,

lich, weil sie allda ein unendliches Heer von Accis-bedienten erfordern würde, ohne den Unterschleifen gehörig vorbeugen zu können.

Zu einer recht zweckmäßigen Einrichtung der Accise aber ist meines Erachtens durchaus erforderlich, daß sie ganz lokal, das ist: der besondern Situation und Verfassung eines jeden Orts, genau angemessen seye. Und solchemnach wird man zu einer möglichst vollkommenen Einrichtung nicht anders gelangen können, als wann man den Würkungen der eingeführten Accise, mehrere Jahre lang, mit möglichster Aufmerksamkeit nachspührt, von selbigen Regeln abstrahirt, und nach solchen die Accisanstalt von Zeit zu Zeit abändert, bis sie endlich eine wahrhaft verbesserte Gestalt erhält.

Indessen will ich damit doch nicht in Abrede stellen, daß sich nicht einige allgemeine Regeln angeben lassen, welche überhaupt bei allen und jeden Accis-einrichtungen zum Grunde geleget werden können; und noch vielweniger gedenke ich mich meiner vorhin gemachten Zusage, selbsten einige Vorschläge zu Verbesserung der Acciseinrichtungen beizubringen, zu entziehen.

Die erste Frage, welche hierbey zu erörtern vorkommt, ist diese: Ob es besser seye, die Waaren blos nach Zahl und Gewicht mit einer unveränderlichen Abgabe zu belegen, oder die Procente der Accise zu bestimmen, und solche nach den jedesmaligen Kurrentpreißen erheben zu lassen? Die Breßlauische Accise besteuert einige Waaren blos nach Zahl und Gewicht, andere aber nach dem Marktpreiße. Bei der ersten Einrichtung des Tarifs muß man allerdings auf den Werth der Waaren eine sorgfältige Rücksicht nehmen, nachhero aber scheinet es mir nicht mehr räthlich zu seyn, die

Abga-

Abgabe nach dem so sehr veränderlichen Kaufspreiße alle Tage abzuändern. Es ist für das ganze Publikum, insbesondere aber für die Kaufleute, und selbst für die Accisbediente, eine nicht unbeträchtliche Bequemlichkeit, wann sie auf einen unveränderlichen Accisesatz rechnen, und von der so beschwerlichen Untersuchung und Beweißführung über den jedesmaligen Preiß ihrer Güter verschont bleiben können; und selbst einer unzählichen Menge von Unterschleifen und willkürlichen Behandlungen wird durch die Acciseerhebung nach dem veränderlichen Waarenpreiß Thür und Thor eröfnet. Auch scheinet es mir sehr unbillig zu seyn, wann man, bei dem zufällig erhöheten Waarenpreiße, von einer kleinen Menge Konsumtibilien eine eben so große Abgabe bezahlen muß, als man vorhero von einer ungleich größern Menge Genießungen nur abtragen durfte.

Ausserdeme muß man bei einer möglichst vortheilhaften Acciseinrichtung folgende Absichten zu erreichen suchen.

1) Daß die Accise mehr den reichen als den armen Mann betreffe.
2) Daß sie die innländische Manufakturen befördere.
3) Den Aktivhandel des Staats erleichtere und ausbreite, und dagegen seinen Passivhandel erschwere und einschränke.
4) Mit den möglichst geringen Kosten erhoben werden könne.
5) Die wenigste Unterschleife verstatte; zugleich aber auch
6) alle Bedrückungen und Plackereyen der Bürger und Unterthanen, soviel nur immer möglich ist, vermeide;
7) nur denjenigen betreffe, welcher dadurch besteuret werden solle; und
8) keine Reste zulasse.

Kann die solchen Endzwecken entsprechende Accise in einer Stadt, als einzige und Universalauflage betrachtet, die erforderliche Summen nicht verschaffen, so wird es besser seyn, sie abzuschaffen, und zu persönlichen und Produktionsauflagen seine Zuflucht zu nehmen, als ihr eine andere für das Publikum allezeit nachtheilige Gestalt zu geben.

Zu Erreichung der vorhin berührten Endzwecke halte ich folgende Maasregeln für die dienlichsten, und zwar in Ansehung der ersten Absicht:

1) Daß man die allernothwendigste Bedürfniße, wo nicht ganz frey lasse, doch wenigstens sehr gering anlege, die Gegenstände des Luxus aber um so mehr beschwere, in so ferne nämlich dieses letztere nicht etwa bei einem oder dem andern Produkte, eine andere eben so heilsame Absicht verhindert. Ich rechne aber zu den Produkten jener Klasse hauptsächlich Getraid, Mehl, Salz, Brennholz und geringe Kleiderwaaren; zu dieser hingegen vornämlich ausländische feine Manufakturen, Weine und andere starke Getränke, Zucker, Kaffee, Gewürze und andere Spezereyen, Taback, Fleisch, Wildpret und Seefische. Da die gemeinsten Bedürfnisse sehr häufig konsumiret werden, und man insgemein gerne große Summen von der Accise ziehet, so ist eine umgekehrte Einrichtung allzugewöhnlich, und der Arme muß auch hier die größte Last tragen. Das Getraid ist schon in einer andern Rücksicht kein schicklicher Gegenstand der Accise, und wann man solche ja nicht ganz nachlassen will, so muß man sie von dem Mehl einfordern, wie ich unten bei N. 7. zu zeigen suchen werde. Das Salz ist dem armen Mann, bei seiner schlechten Kost, zu Erhaltung seiner Gesundheit höchst nothwendig, und gleichwohl lernt er es sehr bald zu entbehren, wann es mit schweren Abgaben belegt ist, oder sonst in hohem Preiße stehet, welches

aber

aber sehr nachtheilige Folgen hat. So gerne ich das Brennholz, um der oft unmäßigen Konsumtion willen, in den Häußern der Reichen mit einer Abgabe beschweret sehen möchte, so drückt doch eine solche Abgabe den Armen gar zu sehr, da er ohnehin schon in großen Städten (für welche doch die Accise eigentlich bestimmet ist) hieran am meisten und mit der größten Beschwerlichkeit Mangel zu leiden pflegt. Es ist nicht zu beschreiben, was die armen Leute bei kalten Wintern in den Städten ausstehen müßen, und es wäre eine himmelschreyende Sünde, ihre Noth noch durch eine Abgabe vergrößern zu wollen. Unter die einer gleichmäßigen Mäßigung empfohlene geringe Kleiderwaaren rechne ich nur grobe Leinwand, und schlechte wollene Tücher und Zeuge, welche ohnehin meistentheils einheimische Manufakturen sind, und in diesem Anbetracht schon eine Befreyung verdienen. Diejenige Artickel hingegen, welche ich als Gegenstände des Luxus einer vorzüglichen Anlage empfohlen habe, werden bei der heutigen Lebensart der Städte, fast alleine schon hinreichen, beinahe alle Einwohner, Reiche und Arme, in einer gerechten Gleichheit, jedoch ohne harte Bedrückung zu besteuren.

2) Daß eine wohl eingerichtete Accise die inländische Manufakturen nicht nur nicht drücken, sondern vielmehr möglichst befördern müsse, bedarf wohl keiner weitern Ausführung; die Mittel zu Erreichung dieses Endzweckes aber bestehen hauptsächlich darinnen: daß man nicht nur die innländische Kunstprodukte, sondern auch die dazu erforderliche rohe Stoffe, wann sie in die Fabricken eingehen, von aller Abgabe frey lässet, zugleich aber auch diejenige Fabrikaturen, welche aus andern Ländern herbeigebracht, und im Lande eben so brauchbar

ver-

verfertiget werden, samt den hierzu erforderlichen rohen Stoffen, welche man unbearbeitet ausführen will, um so höher anlegt. Diesem Grundsatze möchte es allerdings zuwider seyn, daß nach der Breslauischen Accisverfassung die innländische Manufakturwaaren nur bei der Ausfuhr in andere Länder frey gelassen, bei der einheimischen Konsumtion aber dannoch mit einer Accise beleget werden; und ich dächte, daß sie auch in diesem Falle eine Schonung verdieneten, wann es anders dem Regenten ein wahrer Ernst ist, seine Unterthanen von dem Gebrauch der fremden Manufakturwaaren abzubringen und dagegen zu dem Gebrauch der einheimischen anzugewöhnen. Oder ist es im Grunde nicht einerley, ob um 1000 fl. weniger an fremden Manufakturen eingebracht oder um eben soviel mehr an innländischen ausgeführet wird? Hier muß ich aber im Vorbeigehen noch eine kleine Erinnerung machen. Ich habe nämlich bemerkt, daß einige ganz kleine Staaten von Deutschland zu zahlreicher Hervorbringung einiger rohen Manufakturprodukte sehr geschickt sind, wobei sich ihre Unterthanen, und besonders das Landvolk sehr wohl und weit besser befindet, als in manchen großen und mit den herrlichsten Fabrick- und Handlungsanstalten geseegneten Staaten. Ohnerachtet sie nun nichts weniger als solche Manufakturisten und müßige Einwohner haben, welche diese rohen Stoffe verarbeiten könnten, auch ihrer Lage und besondern Verfassung nach nicht zu hoffen ist, daß sie solche sobald erlangen werden, so lassen sich gleichwohl ihre Regenten durch die vorhin angeführte, im allgemeinen vollkommen gute, aber hier übel angewandte Grundsätze, und durch ihre seichte Kameralisten verleiten, die Ausfuhr der überflüßigen Produkte unendlich zu erschwehren, dadurch aber den Landmann von derselben Erzeugung abzuhalten, und endlich diese be-

trächtliche Nahrungszweige ganz zu ersticken. Liessen sie hingegen die Ausfuhr dieser rohen Stoffe, zu derer Erzeugung ihr Land so vorzüglich geschickt ist, ganz frey, so würden sich ihre Unterthanen dadurch bereichern und den Anbau derselben jährlich vermehren, und ein Manufakturist, welcher sich bei ihnen niederlassen wollte, würde vielleicht dadurch eben um soviel wohlfeilere Preiße erhalten, wenigstens vor den auswärtigen Fabrikanten, welche diese vor seiner Thüre wachsende Produkte erst mit schweren Kosten über die Gränzen bringen müssen, immer einen ansehnlichen Vorsprung haben.

Wie es aber mit allem in der Welt gehet, so gehet es auch mit den besten politischen Grundsäzen: man treibt ihre Anwendung zu weit, und dadurch werden sie schädlich, wie die beste Arzeney bei übermäßigem Gebrauch. — Wenn man von Waaren von einerley Art und Güte diejenige mit Abgaben beschwert, welche außerhalb Landes verfertiget und eingeführet werden, und hingegen diejenigen frey lässet, welche im Lande verfertiget worden sind, um dadurch die Einwohner zu bewegen, daß sie ihr Bedürfniß lieber in den Fabricken des Landes erkaufen als aus der Ferne bringen lassen, so kann sich niemand mit Grund darüber beschweren; wenn man aber tausend Unterthanen den Preiß ihrer erzeugten Produkte durch verbotene Ausfuhr herabsetzt, um einigen wenigen andern Unterthanen, welche sich Fabrikanten nennen, dadurch den Profit in die Hände zu spielen, so weis ich in Wahrheit nicht, wie ich dieses Verfahren nennen soll. —

In Schlesien lässet man sogar, zum Behuf der inländischen Fabricken, alle ausländische Waaren accisfrey eingehen, wann selbige von den ausländischen Kaufleuten selbsten eingeführet, und gegen innländische Manufakturprodukte barattiret werden, und ich finde diese Anstalt sehr nützlich, wann nur solche Vorkehrungen

rungen getroffen werden, welche nicht allzugroße Mißbräuche und Unterschleife damit zulassen.

3) Muß eine wohleingerichtete Accise den Aktivhandel des Staats möglichst erleichtern und ausbreiten, und dagegen seinen Paßivhandel erschweren und einschränken. Daß dieser Endzweck mit dem wahren Interesse eines Staats genau harmonire, bedarf wohl keines besondern Beweises, und daß er dadurch am leichtesten erreichet werden könnte, wenn man nicht nur alle ausgehende Produkte, sondern auch insbesondere die Speditionsgüter ganz frey lässet, die auf Rechnung auswärtiger Kaufleute gehende Transitogüter aber mit einer kleinen und die zur innerlichen Konsumtion eingehende entbehrliche Produkte der Ausländer mit einer höhern Abgabe belegt, wird keinem Zweifel unterworfen seyn. Die Spedition ist gewiß ein wichtiger Zweig des Aktivhandels; noch wichtiger ist es aber für den Staat, wann seine Kaufleute die Produkte der Ausländer selbst erkaufen, und wiederum an andere Ausländer verkaufen und davon einen weit größern Profit ziehen, als die bloße Speditionsgebühren abwerfen, und es ist mir dahero nicht begreiflich, warum nach der Breßlauischen Accisverfassung, diese letztere Art von wiederausgehenden Waaren nicht eben sowohl freygelassen wird als die Speditionsgüter.

4) Soll eine wohleingerichtete Accise mit den möglichst geringen Kosten erhoben werden können. Dieses wird mir jedermann ohne Beweiß einräumen; aber wie es möglich zu machen seye, das ist vielleicht das schwerste Problem bei der ganzen Accisverfassung. — Man betrachte nur das Heer von hohen und niedern Accisbedienten, welches in der einzigen Stadt Breßlau unterhalten werden muß. — — Was ich jetzt in dieser Absicht vor-

schlagen werde, sind vielleicht blos süße Träume, welche bei einer versuchten Anwendung alle Würkung versagen — doch — sie mögen meinetwegen auch wie Träume verschwinden, sobald jemand aus Erfahrung abstrahirte bessere Vorschläge an die Hand geben wird. Mittlerweile dienen sie vielleicht doch zum Leitfaden, um bessere Anstalten auszudenken.

Sollte es nicht möglich seyn, in einer ganz geschlossenen Stadt, blos mit zween Acciseinnehmern unter jedem Thore, welche die Waaren selbst rekognosciren, und wovon einer des andern Kontroleur seyn kann, mit einem ihnen allen vorgesetzten Accisdirektor oder Kommissar, welcher zugleich die Hauptkasse führt, und endlich mit einem einzigen Waarenbeschauer, welcher da, wo es nöthig zu seyn scheint, eine genauere Visitation der Waaren vornimmt, und mittlerweile unter den Thoren fleißig nachsiehet, ob die Acciseinnehmer ihre Schuldigkeit genau beobachten. — — Sollte es, sage ich, nicht möglich seyn, mit diesen wenigen Personen auszulangen?

Um dieses möglich zu machen, scheinet mir folgende Einrichtung der Accise fast hinlänglich zu seyn:

a) Man lasse von allen und jeden accisbaren Waaren die Accise gleich bei dem Eingang unter den Thoren gegen Quittung erheben, und von denjenigen Transito- und Speditionsgütern, welche würklich wiederum ausgeführet werden, die bezahlte Accise bei der Ausfuhr, gegen Zurücknahm des Acciszettels unter dem andern Thore wiederum zurücke zahlen.

b) Werden accisbare Güter durch eine mit der Accise beladene in eine andere solche Stadt geführt, so verfahre man auf die nämliche Weise, und lasse die zuruck bezahlte Summe bei dem Eingang in die andere Stadt neuerdings erheben.

c) Man lasse die Accise blos nach den Ladscheinen erheben, und die Waaren zwar rekognosciren, jedoch nicht

nicht oft, sondern nur bisweilen durch den dazu aufgestellten Waarenbeschauer genau visitiren, so wird man gleichwohl den grösten Unterschleifen vorbeugen können, besonders wenn man

d) diejenige Waaren, welche am leichtesten unvermerkt eingeschleppet werden können, mit geringen Abgaben belegt, und die gleichwohl entdeckte würkliche Defraudanten um so exemplarischer bestraft. Denn nur ein sehr ansehnlicher Profit kann die Leute veranlassen, sich einer solchen Gefahr auszusetzen.

e) Man hebe den Unterschied zwischen Konsumtions- und Handlungsaccisen auf, und lasse alles, was einmal versteuret worden ist, von weitern Abgaben frey, es gehe in der Stadt durch so viele Hände, als es wolle. Da die Accise den Handel nicht erschweren, sondern nur den Verbraucher der Waaren besteuren soll, so sehe ich ohnehin nicht ein, warum eine Waare, welche in einer und der nämlichen Stadt öfters gekauft und verkauft wird, allezeit eine neue Handlungsaccise bezahlen solle. Alle Handlungsaccisen fallen am Ende doch auf den Konsumenten, und der Ertrag dieser Handlungsaccisen wird durch die kostbare Anstalten, welche sie erfordern, wahrscheinlich wieder aufgezehrt.

f) Die Erhebung der Accise von solchem Bier, welches in der Stadt selbsten gebrauet wird, erfordert ein eigenes Personale. Um dieses zu erspahren, könnte man das Bier von Auflagen frey lassen, und dafür den Hopfen bei dem Eingang mit einer um so stärkern Abgabe beschweren, da er ohnehin so beschaffen ist, daß er nicht leicht unbemerkt eingeschleppet werden kann.

g) Ich habe schon eben erwähnt, daß ich nicht verlange, für das Fleisch eine Accisfreyheit zu bewürken, die Beschreibung der Breßlauischen Accisverfassung aber beweißt, meiner Meinung nach, deutlich genug, mit welch großen Beschwerden es verknüpfet ist, wenn

man die Accise gleich von dem einführenden Schlachtvieh erheben will. Indessen sind fast in allen Städten öffentliche Schlachthäuser und Fleischbänke vorhanden, und nebst diesen auch von Polizey wegen verpflichtete Fleischschätzer aufgestellet, durch welche zugleich die Fleischaccise, nach dem Gewicht des würklich ausgehauenen Fleisches, erhoben und verrechnet werden könnte.

h) Von Kaufmannsgütern, wollte ich anrathen, nur diejenigen Artickel mit einer eigenen Accise zu belegen, welche in beträchtlicher Quantität eingeführet werden, die übrige aber, welche meistens in Kleinigkeiten bestehen, und ohne genaue, mühesame, kostbare und das Publikum sehr belästigende Visitationen, gar leicht mit Defraudirung der Accise eingeschwärzet werden können, mit einer gemeinschaftlichen mäßigen Abgabe, nach dem Maas oder Gewicht zu belegen.

i) Auf Messen und Märkten könnte den großen Kaufleuten die Accise von ihren unverkauft wiederum ausführenden Waaren vergütet werden, bei kleinen Galanteriehändlern aber würde solches eine allzumühesame und kostbare Visitation veranlassen, und dahero räthlicher seyn, ihnen bei dem Eingang überhaupt eine billige Abgabe abzufordern, und nicht darauf zu achten, ob sie von ihren Waaren viel oder wenig abgesetzet haben.

k) Gold, Silber und Jubelen halte ich nur alsdann für einen Gegenstand der Accise, wann solche in groser Quantität eingeführet werden, wie z. E. auf Messen von auswärtigen Gold- und Silberarbeitern oder Jubelierern zu geschehen pflegt; wenn man aber jede Mark Silber versteuret haben will, so muß man sich entweder gefallen lassen, unendlich oft hintergangen zu werden, oder man muß solche Anstalten vorkehren, welche mehr kosten, und das Publikum mehr belästigen als der Ertrag der daraufgesetzten

Ac-

Accise werth ist. Die Schleßische Firaccise von den einheimischen Gold- und Silberarbeitern hingegen ist keine Accise, sondern eine wahre Gewerbsteuer, welche mir um so weniger gefällt, als bei einer Generalaccise alle übrige Abgaben aufhören sollen. Der Goldarbeiter kann seine Firaccise nicht auf den Verbraucher seiner Waaren wälzen, weil er sie doch bezahlen muß, er mag nun wenig oder viel verdienen. Er wird also vor andern Mitbürgern, auf eine unbillige Weiße doppelt beschwert, da er, gleich andern, schon von seiner ganzen Konsumtion die Accise bezahlet hat, und von seiner Arbeit noch eine besondere Anlage entrichten muß. Und endlich

1) werden bei einer so einfachen Einrichtung der Accise die Rechnungen so leicht zu revidiren seyn, daß hierzu kein besonderes Personale erforderlich ist. Der Accisdirektor oder Kommissarius könnte die Rechnungen seiner untergebenen Acciseinnehmere selbsten revidiren, und sodann mit seiner Hauptkasserechnung an die Kammer zu deren Abhör einsenden.

5) In Ansehung der **Vorkehrungen zur möglichsten Verhütung der Unterschleife und Accisdefraudationen** sind die bereits bekannte, und besonders die vorhin beschriebene Breßlauische Accisanstalten sehr reichhaltig und fein ausgedacht; sie haben aber fast alle den gemeinschaftlichen, mit den übrigen Erfordernissen einer guten Acciseinrichtung unverträglichen Fehler, daß sie ein allzugroßes Personale und folglich auch einen zu großen Aufwand erfordern, und über dieses noch das Publikum allzusehr belästigen. Wenn man nun diesen Unbequemlichkeiten ausweichen, und gleichwohl den Unterschleifen möglichst vorbeugen will, so kommt es hauptsächlich darauf an, daß man nur solche Waaren und Produkte, welche nicht wohl unvermerckt oder unter

fremder Gestalt eingebracht werden können, zu den vorzüglichsten Gegenständen der Accise auswählt, und alle übrige nur mit einer gemeinschaftlichen mässigen Accise beschwert. Alle Sicherheitsanstalten nun, welche sich mit diesen Absichten vereinbaren lassen, glaube ich gröβtentheils schon unter der vorhergehenden Nummer mit vorgetragen zu haben, so daß ich hier nur noch folgendes nachzutragen für nöthig erachte.

a) Man muß denjenigen, welche mit Lebensmitteln handeln, nicht wie es bei den meisten, auch selbst bei der Breßlauischen Accise gewöhnlich ist, das zu ihrer eigenen häuslichen Konsumtion erforderliche Quantum von der Accise frey lassen, weil dieses eine sehr fruchtbare Mutter gar vieler Unterschleife abgiebt, und selbst der Absicht einer Generalaccise, durch welche die gesamte Konsumtion eines jeden Einwohners besteuret werden solle, widerspricht.

b) Von der Accise muß gar niemand, auch der Regent und seine Hofhaltung selbst nicht, freygelassen werden, weil man sonsten den Unterschleifen unmöglich steuren kann. Wer aber mit Billigkeit durch die Accise nicht beschweret werden darf, den entschädige man durch einen jährlich proportionirten, jedoch fixirten Ersatz an baarem Gelde. Bei der Breßlauischen Acciseverfassung hat man diesen Grundsatz angenommen, man ist ihm aber, wie mich dünkt, nicht durchgehends treu geblieben.

c) Aller Nachlaß für umgestandenen oder Fällwein, scheinet mir aus dem nämlichen Grunde unzuläßig zu seyn, und ich sehe auch dazu keinen hinlänglichen Grund ein, da ich voraussetze, daß die Accise nicht außerordentlich groß und drückend seyn werde. Wann ein Faß Wein verunglückt, so heilt der Wiedererſatz der davon bezahlten Accise den Schaden gar schlecht, und jeder Weinhändler rechnet bei dem Einkauf und

bei

bei Bestimmung der Verkaufspreiße, ohnehin schon auf den Abgang und auf die Gefahr, welcher diese Waare jederzeit unterworfen ist.

d) Die Mehlaccise kann von demjenigen Mehl, welches außerhalb der Stadt gemahlen wird, gar wohl bei der Einfahrt unter dem Thore erhoben werden. Es läßet sich am allerwenigsten in hinlänglicher Quantität verborgen einführen; es erfordert nicht viele Geschicklichkeit, nach dem äußern Ansehen der Säcke zu beurtheilen, wie viele Metzen oder Viertel Mehl darinnen enthalten sind, und die Billigkeit erfordert von selbsten, dieses unentbehrliche Nahrungsmittel auch der ärmsten Einwohner mit einer so mäßigen Abgabe zu belegen, daß sich jeder selbst betrügen würde, der ihm unter dem Thore einen andern Namen geben wollte. Ist aber eine Mühle in den Ringmauern selbsten, so sehe ich nur zween Wege vor, die Mehlaccise ohne kostbare Anstalten zu erheben, entweder muß man alle Einwohner anhalten, die Quittungen über ihre bezahlte Accise zu gewissen Zeiten an den Acciskommissar einzuliefern, und zugleich den Müller verpflichten, daß er demselben ein richtiges Verzeichniß, was jeder Einwohner bei ihm hat mahlen lassen, übergiebt; oder man muß einen von den nächsten Nachbarn des Müllers zum besondern Acciseinnehmer aufstellen, und wann der beiläufige Ertrag dieser Mühlaccise einmal aus Erfahrungen bekannt ist, solche zu Ersparung aller Anstalten verpachten.

e) Fische können gar wohl bei dem Eingang in die Stadt veracciset werden; ist aber in den Ringmauern derselben selbsten ein Fischfang, so hielte ich für räthlicher, die in der Stadt selbst gefangene Fische gar frey zu lassen.

f) Wenn man das Publikum nicht mit allzustrengen und allzuhäufigen Waarenvisitationen beschwert, so ist es nöthig, die Uebertreter um so nachdrücklicher

zu bestrafen, und insbesondere halte ich für das beste, diejenige, welche den Acceisbedienten, es geschehe unter welchem Vorwand es immer wolle, Geschenke anbiethen, oder eine Accisdefraudation verschweigen und verhehlen helfen, mit einer doppelt so schweren Strafe zu belegen, als den Defraudanten selbst; denn man kann die Unterschleife nicht mehr erschwehren, als durch solche Einrichtungen, welche den Betrüger an jedem Gesellschafter einen Verräther besorgen lassen. Und endlich ist es eine nicht überflüßige Sorgfalt, wenn man alle Acciszettel mit einem besondern Stempel bezeichnen läßt, damit sie um so weniger nachgemacht werden können, besonders wann auf deren Vorzeigung eine Wiedererstattung der bezahlten Accise von ausgehenden Waaren geleistet wird. Da aber dieses alles nur zu Verhütung der Unterschleife von Seiten der Accisanten dienet, die eigene Unterschleife der Acciseinnehmer selbsten aber von noch wichtigern Folgen sind, so muß ich mich auch noch über diesen Gegenstand kürzlich erklären. Ich habe oben schon für jeden Acciseinnehmer einen besondern Kontrolleur, und nebst deme noch einen Accisinspektor vorgeschlagen, dessen Fleiß die Kontrolleurs vorzüglich wachsam und aufmerksam erhalten muß, und über dies könnte man den Accisdirektor noch besonders instruiren, daß er bisweilen durch einen besondern und heimlich zu miethenden Vertrauten nicht nur die Acciseinnehmer und Kontrolleurs, sondern auch selbst den Inspektor auf die Probe setzen solle. Es ist wahr, wann sich alle diese Personen zusammen verstehen, so ist man immer noch angeführt. Aber bleibt dieses nicht auch bei der zahlreichsten Menge von Aufsehern möglich? und welche menschliche Anstalt hat die höchste Vollkommenheit erreicht? Und wenn man die wenige Accisbediente durch einen hinlänglichen Sold über die gröste

Ver-

Versuchungen wegsetzt, jedes auch geringste vorsetzliche Vergehen derselben, ja selbst das allermindeste angenommene Geschenk nicht nur mit unabwendbarer Kassation, sondern noch oben drein mit einer empfindlichen Leibesstrafe ahndet, so mögte es doch nicht leicht einem derselben beifallen, so etwas wagen zu wollen.

6) Habe ich von einer wohleingerichteten Acciseanstalt gefordert, **daß sie alle Bedrückungen und Plackereyen der Einwohner sowohl als der Reisenden möglichst vermeiden müsse.** Es ist dieses der gemeinste Fehler unserer Accisanstalten, über welchen das gesamte Publikum schon so oft und so laut Beschwerde geführet hat, daß ich den Grund dieser Forderung nicht weiter zu bescheinigen brauche. Ich habe schon hieroben unter den Nummern 5 und 6 die meiste mir beifallende Vorschläge, dieser Beschwerde abzuhelfen, beigebracht, weil sie mit jenen Punkten zugleich in der genauesten Verbindung stehen; und hier füge ich nur noch folgendes bei.

a) Man lasse alle reitende und in Chaisen fahrende Reisende, wann ihr Gepäck nicht übermäßig groß ist, von aller Accisabgabe frey, und verschone sie mit der Visitation. Wenn man nicht gewisse kostbare Kleinigkeiten für Kontreband erklären, oder mit allzuschweren Abgaben belegen will, so verdient das Wenige, was auf solche Art etwa eingeschleppet werden könnte, keine so äußerst beschwerliche, und wie mich dünkt, unanständige Behandlung der Reisenden. Zu Markt- und Meßzeiten könnten zwar Kaufleute diese Nachsicht mißbrauchen, deme könnte aber auch dadurch abgeholfen werden, wann der Accisinspektor bisweilen bei den feilhabenden Kaufleuten herumgienge, und sich ihre Acciszettel vorzeigen ließe.

b) Man

b) Man nöthige die Accisbedienten durch Androhung harter Strafen, niemand ohne wahre Noth aufzuhalten, sondern so geschwinde als möglich abzufertigen.

c) Man bestrafe an ihnen jede unbillige und grobe Behandlung der Accisanten nachdrücklich, und verbinde sie, hievon vor dem Stadtrichter Rechenschaft zu geben, weil von dem Accisdirektor zu viel Nachsicht für sie zu besorgen ist.

d) Man verstatte dem Accisdirektor keine einseitige Bestrafung einer entdeckten Accisdefraudation, sondern unterwerfe solche der Miterkenntniß des ordentlichen Stadtgerichts.

e) Man belege jede Gelderpressung der Accisbedienten wenigstens mit der Zuchthausstrafe.

f) Man bestrafe sie hart, wann sie sich beigehen lassen, jemand durch Uebereilung oder verfängliche Fragen dem Scheine einer intendirten Accisdefraudation auszusetzen.

7) Soll die Accise nur denjenigen betreffen, welcher durch sie eigentlich besteuret werden solle, so muß man nur solche Waaren damit belegen, bei deren Verkauf die Accise zu dem Kaufspreiß geschlagen, und mit selbigem auf den endlichen Verbraucher überwälzet werden kann. Wenn man z. B. von dem in die Stadt eingehenden Getraid oder andern Viktualien des Landmanns eine Accise abfordern wollte, so würde selbige keinesweges die Einwohner der Stadt (als welche doch dadurch besteuret werden sollen) sondern vielmehr den Landmann betreffen, der solche zum Verkauf auf den Markt bringt und die bezahlte Accise nicht darauf schlagen kann, weil ihr Preiß keinesweges von seiner Willkühr, sondern vielmehr von der Konkurrenz der Käufer und Verkäufer lediglich abhängt, wie die tägliche Erfahrung hin-

hinlänglich beweißt. Und dieses scheint man bei der Breßlauischen Acciseinrichtung nicht beherziget zu haben. — Eine gleiche Aufmerksamkeit verdienet das Salz. Wann der Landmann, der es in ziemlicher Menge verbraucht, und gleichwohl der Accise nicht unterworfen ist, solches mit Bequemlichkeit nicht anderswo als in der der Accise unterworfenen Stadt bekommen kann, so erfordert die Billigkeit, ihm von dem ausführenden Salze den Accisbetrag unter dem Thore wiederum vergüten zu lassen. Diese zwey Beispiele werden hinlänglich seyn, die Aufmerksamkeit meiner Leser auf alle ähnliche Gegenstände zu leiten; und ich wende mich also

8) zu der letzten Forderung, daß nämlich **die Accise keine Reste zulassen solle**, welche durch die gemachte Vorschläge, alle Accisgelder sogleich unter dem Thore erheben zu lassen, ehe noch die Waaren in die Stadt kommen, auf das vollkommenste erfüllet werden kann.

Gerne hätte ich die meiste Punkte weiter ausgeführt, und manchen wahrscheinlichen Einwendungen im voraus begegnet; allein ich habe ohnehin schon die Gränzen eines Wörterbuchs überschritten, und muß überdies noch kürzlich die Frage erörtern: **ob die Accise ein schicklicher Gegenstand der Verpachtung seye.**

Ich habe gleich oben bei dem Anfang meiner eigenen Vorschläge den Gedanken geäußert, daß eine vollkommene Accisanstalt durchaus auf Lokalerfahrungen sich gründen müße, und hieraus fließt von selbsten der Satz, daß die Accise in den ersten Jahren ihrer Einführung, und so lange ihre Einrichtung noch unvollkommen und also öftern Abänderungen unterworfen ist, durchaus nicht verpachtet werden dürfe. Ob sie aber nachhero nicht ein schicklicher Gegen-

genstand der Verpachtung werden könne, das ist eine andere Frage, welche Bergius durchaus verneint, und zwar aus folgenden Gründen.

1) Seye die Direktion der Handlung und Gewerbe ein Hauptzweck der Accise, solche aber erfordere eine öftere Abänderung des Tarifs, welche hingegen nicht statt finden könne, wenn man sich durch Verpachtung die Hände binde. Ich habe nichts dagegen einzuwenden, daß man die Accise zu diesem Endzwecke anwenden, und so oft es derselbige erfordert, den Tarif abändern solle; allein so gar oft werden sich hinlängliche Veranlassungen dazu doch nicht ereignen, und eine gar zu oftmalige Veränderung der Abgaben fällt dem Publikum, welches darauf keine sichere Rechnung mehr machen kann, auch sehr beschwerlich, giebt Gelegenheit zu vielen Irrungen, und ist also möglichst zu vermeiden. Um aber sich durch die Verpachtung gleichwohl die Hände nicht sehr zu binden, darf man solche nur immer auf ein Jahr einschränken, so wird man bei ihrer jedesmaligen Erneuerung den Tarif nach Willkühr abändern können.

2) Könne die Kammer von der Verpachtung keinen wahren Vortheil erwarten, da der Pächter nicht mehr geben könne, als die Accise würklich ertrage, wann er nicht durch Bedrückung des Publikums Geld erpresse, dadurch aber der Handlung und dem Nahrungsstand mehr schade als der geringe Ueberschuß werth seye, den er allenfalls an die Kammer abliefere; ja der Pächter müße selbst noch für sich einen Profit ziehen, wann er dabei bestehen wolle. Es ist zwar wahr, daß der Pächter nicht mehr, sondern vielmehr weniger geben kann als die Accise würklich erträgt. Allein die tägliche Erfahrung lehret doch auch, daß ein Pächter viel genauer aufsiehet als ein besoldeter und verpflichteter Accißkommissar, bei aller

sorg

sonstigen Treue und Rechtschaffenheit, und daß er also ohne würkliche Bedrückung des Publikums, den Ertrag doch ziemlich erhöhen könne; auch ist es nicht zu läugnen, daß man den Chikanen eines solchen Pächters von Seiten der Regierung gar wohl Einhalt thun kann, wenn man nur ernstlich will.

3) Seye es zwar ein Vortheil für die Kammer, wann sie den so ungewiß scheinenden Ertrag der Accise durch die Verpachtung auf eine sichere Summe bringen könne. Allein dieser Vortheil dürfe nur alsdann gesucht werden, wann er mit der Wohlfahrt des Landes, als welcher er billig nachstehen müsse, zu vereinbahren seye; und überdem falle es gar nicht schwer, auch ohne Verpachtung den beiläufigen Ertrag der Accise für ein folgendes Jahr ziemlich sicher zu berechnen, wann man den Ertrag mehrerer Jahre zusammen ziehe, und mit der Anzahl der Jahre dividire. Ich habe gegen den ersten Einwurf an und vor sich gar nichts einzuwenden; er beweißt aber gegen die Verpachtung so lange nichts, als bis ihre Schädlichkeit vorhero schon aus andern Gründen erwiesen ist; und in Ansehung des letztern Einwurfs ist es ein großer Unterschied, den Ertrag einer ungewissen Rubrick beiläufig zu berechnen oder ihn auf eine sichere Summe zu fixiren.

4) Seye die Verhinderung der Misbräuche der Accisbedienten ein hauptsächliches Objekt der Regierung, wann hingegen ein Pächter seine Einnahme aus der Accise möglichst erhöhen wolle, als welches doch allemal sein Hauptzweck seye, so müsse er auch den ihm untergebenen Accisbedienten manchen unerlaubten Vortheil gestatten, woraus dann endlich ganz unleidentliche Bedrückungen für das Publikum entstünden.

Man könnte zwar auch hierauf, wie mich dünkt, nicht ohne Grund antworten: der Regierung bleibe

immer

immer die Macht in Händen, bei der Verpachtung sowohl als bei der Selbstverwaltung das Publikum gegen die Vervortheilungen der Acciseinnehmer zu schützen, wann sie nur den ernstlichen Willen dazu habe; allein ich trete dem ohngeachtet dem Hrn. Kammerrath Bergius gerne bei, wann er die Verpachtung der Accise mißräth, und zwar aus folgenden Gründen. So oft die Accispachtung erneuert wird, will die treu-gehorsamste Kammer den Pachtschilling pflichtschuldigst erhöhen, und die Pächter sind auch bereitwillig dazu, wenn man ihnen nur einige kleine Vortheile dafür einräumt, die sie dann nicht nur als ganz und gar unschädlich für das Publikum und den Nahrungsstand, sondern auch selbst als höchst nothwendig zu Abstellung der grausamen Betrügereyen des arglistigen Publikums und zur Vollkommenheit der Accisanstalt zu schildern, und über dieses durch ganz artige Geschenke bei allen, welche ein Wort darein zu sagen haben, nur allzunachdrücklich zu empfehlen und selbigen zugleich auf ihre Dienerpflichten zu binden wissen, so daß nicht nur der gewissenlose und eigennützige Rath gerne mit einstimmt, sondern auch der zwar redlich denkende aber schwache verblendet, und der übrige kleine Haufe überstimmet wird. Die einmal zugestandene Vortheile aber werden so sehr als möglich mißbraucht, und wann das Publikum darüber schreyet, so muß das größtentheils bestochene Ministerium dazu stille schweigen und durch die Finger sehen, wann es von dem arglistigen Finanzpachter nicht beschämt werden will, der über dieses auch oft noch Gelegenheit findet, dem Hof selbsten durch Geldvorstreckungen die Hände zu binden. Und diese schädliche Folgen vermehren sich immerfort, bis endlich das aufs höchste getriebene Elend des Volkes ihren weitern Progressen von selbsten traurige Gränzen setzt. Und wenn gleich ein Necker aufstehet, so

ist

ist er doch ganz unvermögend ihnen thätigen Einhalt zu thun. Wer hievon recht anschauende Beispiele haben will, der darf nur die Gränzen zwischen Frankreich und der Schweiz besuchen. Der Schweizerische Bauer ist ein eben so getreues Bild von Wohlstand und Glückseeligkeit, als dieser von gränzenlosem Elend und Volksbedrückung. Jener, als ein Ausländer, genießt das französische Salz um die Hälfte des Preises, welchen dieser als eigener Unterthan dafür bezahlen muß, und über dieses wird der französische Bauer, bei seiner großen Armuth, noch genöthiget, alle Jahre eine beträchtliche Quantität Salz aus dem Magazin abzulangen, was er in seiner Haushaltung davon nicht verzehren kann, am Ende des Jahres in die Dungstätte zu werfen, und dafür wiederum frisches einzukaufen. —

So weit gehen die Folgen von Finanzverpachtungen. — Es ist wahr, auch bei der Selbstadministration der Accise können sich Mißbräuche und Bedrückungen einschleichen, aber doch bisweilen nicht so leicht als bei der Verpachtung. Es ist niemand vorhanden, der Tag und Nacht so darauf sinnt, als wie ein Accispächter: und wann auch hier und dar ein Plusmacher aufstehen will, so widersetzt sich ihm doch insgemein ein großer Haufe, der kein Interesse dabei hat, theils aus Rechtschaffenheit, und theils aus Eifersucht, weil man besorgt, der Projektenmacher möchte sich dadurch bei Hof zu sehr insinuiren, und über andere hinauf schwingen. — Doch genug hievon zur Anleitung des weitern Nachdenkens meiner Leser, und genug für die Gränzen eines Wörterbuchs!

Accordiren heißt bei den Kaufleuten: 1) wann sie ihre Rechnungen mit einander vergleichen, um zu sehen, ob sie harmoniren. 2) Wann die außer Zahlungsstand sich befindende Kaufleute sich mit ihren

Glaubigern in der Güte abfinden und von selbigen einen Nachlaß an der Schuld oder doch leidentliche Zahlungsfristen erhalten, und 3) bei der Hamburgl. Bank: wann die Kaufleute, welche Rechnung und Folio darinnen haben, in Person vor den Vorstehern der Banco erscheinen und Folio begehren, auch wenn sie wollen, neue Procuration auf jemand andern bestellen lassen. Es treffen nämlich alle Jahre vor Schließung der Bank, welche am letzten December erfolgt, die Banco und Kaufleute untereinander Richtigkeit, und werden die alten Conti aufgehoben. Den 14ten Januar aber wird die Bank wiederum eröfnet, jedem Kaufmann, der es begehrt, ein neues Folium in den Bankobüchern gegeben, auf welchem seine Kapitalien ab- und zugeschrieben werden. Bei der oben angeführten 2ten Art des Accordirens hat sich ein Wechselglaubiger wohl vorzusehen, daß er sich mit dem Schuldner, weder binnen der Nachsicht oder endlichen Protestationszeit, noch auch wann derselbe in der Verfallzeit ausgetreten wäre, und falliret hätte, auf keinerley Weise in einen Accord einlasse, sondern vielmehr die Zahlung beständig urgire, und zu rechter Zeit protestire, um seinen Regreß wider den Trassanten und die Indossanten nicht zu verliehren, sondern offen zu erhalten.

Accouder oder *Couder* heißt bei den Weingärtnern die Rebe einer Senke also biegen, daß das Ende derselben gerade aus der Erde herauskommt, mit einem Worte, Fechser ablegen.

Accouer, einem Hirschen den Fang geben.

Acer, siehe Ahorn.

Acetosa, siehe Sauerampfer,

Acetosella, siehe Sauerklee.

Achar, siehe Achiar.

Achat, Achatstein, Agat, Agstein, Augstein, lat. *Achates*, *Achata*, *Achatites lapis*, franz. *Agate* &c. ein

ein halbdurchsichtiger Edelstein, welcher an Härte und Glätte den Jaspis übertrifft, von keiner Feile angegriffen wird, und unter die feuerschlagenden Steine (Pyromachi) und zwar unter das Geschlecht der Hornsteine (Cornei) gerechnet wird. Er ist bald mehr bald weniger durchsichtig, bisweilen auch ganz undurchsichtig, von mancherley auf sehr verschiedene Art durcheinander gemachten Farben, und öfters ganz kenntlichen Zeichnungen, welche Bäume, Früchte, Blätter, Wolken und Thiere vorstellen. Wann er Bäume vorstellt, so wird er Dendrachat oder Baumachat, und wann verschiedene Farben gleichsam übereinander getragen sind, Opal (Opalus) genennet. Karneol (Carneolus) heißt er, wann er roth oder röthlich, Chalcedonier (Chalcedonius) wann er milchfärbig und mit Wolken vermengt, und Onych (Onyx) wann er mit Streifen und Banden von mancherley Farben gezieret ist. Ist er aber nur mit diesen Arten untermischt, so wird er Jaspachat, Chalcedonachat, Achatonyx u. s. f. genennt. Man hat auch rothgeäderten oder Hämachat, weißgeäderten oder Leukachat.

Man verfertigt aus dem Achat bekanntlich mancherley Gefäße, Dosen, Uhrengehäuße, Degen und Messerhefte u. d. g.

Er findet sich in Schleßien, Sachsen, Böhmen, Hessen, in der Kurpfalz, im Zweybrückischen, Blankenburgischen und mehrern Orten. Die schönsten Sorten aber kommen aus Sicilien und Indien, besonders aus der Provinz Camboja.

Man kann auf den Achat auch durch Kunst allerley Zeichnungen machen, welche aber durch eine Probe von den natürlichen erkannt werden können. Man bedienet sich hiezu im Scheidewasser aufgelößter Metalle, zeichnet mit einer in selbige eigetauchten Feder, überfährt die Zeichnung mehrmals, und läßt

den Stein jedesmal wiederum an der Sonne trocken werden. Von aufgelößtem Silber erhält der Stein eine braune Farbe, die aber nach wiederhohltem Aufstreichen und Abtrocknen röthlich wird. Mischt man unter das Silber den 4ten Theil Ruß und rothen Weinstein, so wird die Zeichnung lichtbraun oder graubraun. Nimmt man aber statt des Rußes und Weinsteins eine gleiche Menge Federalaun, (alumen plumosum) so wird die Mahlerey schwärzlich und veilblau; vom aufgelößten Golde wird sie lichtbraun; vom Wißmuth hingegen weißlich, und undurchsichtig. Mischet man aufgelößtes Queckſilber und Gold durcheinander, so kann man damit dunkelbraun zeichnen.

Diese künstliche Zeichnungen verliehren sich im Feuer. Und wenn man den Stein mit Scheidewasser überstreicht, und 10 bis 12 Stunden an einem feuchten Ort liegen lässet, so verlieret er seine künstliche Mahlerey ebenfalls, welche aber nachhero in der Sonne wiederum zum Vorschein kommt. Es wird auch unächter Achat aus Glaß verfertiget, der aber an seiner viel geringern Härte leicht zu erkennen ist.

Achiar, Achar, Achia, Acia, Adschiar, Aßia, Asiar, *Atia*, *Atsjaar*, bedeutet bei den Indianern alle in Eßig oder Salzwasser, nach Art unserer Gurken, eingemachte Früchte, welche entweder zu Brühen gebraucht, oder zu Braten, besonders vom Geflügel, auf die Tafel gesetzt und verspeiset werden. Man macht ihn aus allerley Früchten, als Melonen, Meerportulack, Indianischen Spargel u. d. g. Den besten aber aus Bambourohr, wovon die Holländer viel aus Persien mit nach Europa bringen.

Achillea, siehe Schaafgarbe.

Achoa, siehe Campecheholz.

Achse, lat. *Axis*, franz. *Axe*, ist an einem Wagen die runde Stange, um welche sich die Räder bewegen. An leichten Wägen werden sie von Holz, an schweren Lastwägen und Reisechaisen aber, um mehrerer Dauer willen, von Eisen gemacht, und man hält diejenige für die besten, welche aus 4 Stangen zusammen geschweißt, in der Mitte übereinander gelegt, dann wiederum zusammen geschweißt, und endlich in die Länge geschmiedet werden.

Achtel oder Achttheil, franz. *Octave* ist ein gewöhnlicher Lohn, welcher in Frankreich den Wechselagenten oder Mäcklern, von denen durch sie verhandelten Wechselbriefen, bezahlt wird, und von hundert Livres zwey Sols und sechs Deniers, oder den 6ten Theil eines Livre Tournois, folglich von 1000 Livres 25 Sols beträgt. Insgemein bekommt der Mäckler dieses Accidenz doppelt, nämlich einmal von dem Verkäufer, und das anderemal von dem Käufer des Wechsels.

Acia, siehe **Achiar**.

Acidna, siehe **Acnida**.

Acipenser, siehe Stöhr.

Acker wird dasjenige Land genennet, welches mit dem Pflug bearbeitet wird, und vornämlich zum Getraidbau bestimmet ist. Man hat bei Beurtheilung eines Ackers theils auf seine Lage und theils auf seine innerliche Güte oder die Beschaffenheit des Erdreiches zu sehen. In Ansehung der Lage kommt es vornämlich darauf an, ob er nicht zu tief liegt, und von den stehen bleibenden, und nicht wohl abzuleitenden Wassergüssen Schaden leidet, oder zu nahe am Walde liegt, und entweder von dem Wilde beschädiget, oder der Sonne zu sehr beraubet wird, und endlich auch, ob er eben oder an dem Abhang eines Berges liegt, und, wie im letztern Fall nicht ungewöhnlich ist, durch

allzustarke Regengüsse seines Erdreiches beraubet werden kann.

In Ansehung des Bodens aber ist nicht nur die Beschaffenheit des Erdreiches, sondern auch seine Menge und Unterlage zu betrachten. Denn wann gleich die Oberfläche gutes Erdreich hat, aber nur auf wenige Zoll tief damit überdeckt ist, so fehlt es gleichwohl an der Fruchtbarkeit gar sehr. Ein guter Acker muß wenigstens $\frac{3}{4}$tel Schuhe tief gute Erde haben. Ist die Unterlage sehr steinigt und zumal kalk- oder gipsartig, und nicht mit einer hinlänglichen Menge guter Erde überdeckt, so brennt die große Sonnenhitze den Boden zu sehr aus, und die Saat kann nicht gedeihen; ist aber die gute Erde dicke genug, so befördert eine Unterlage von Gips- und Kalksteinen die Fruchtbarkeit gar sehr. Wann hingegen die Unterlage aus Thon oder Letten bestehet, so ist der Acker insgemein zu kalt und feucht, weil das Wasser, welches sich nicht in den festen Boden ziehen kann, darauf stehen bleibt. Die Beschaffenheit des obern mit dem Pflug zu bearbeitenden Bodens kann man theils aus den darauf wachsenden Früchten, und theils aus seiner Gestalt und Farbe, am besten aber aus seiner Bearbeitung selbsten erkennen, ich werde aber hievon das Nöthige unter dem Artickel: **Erdarten**, so wie von der Bearbeitung unter dem Worte: **Ackerbau** vortragen.

Bisweilen bezeichnet das Wort Acker auch die Größe des Ackerfeldes, wovon unter dem Wort: **Feldmaas** das mehrere zu finden ist.

Ackerarbeit, siehe Ackerbau.

Ackerbau, Feldbau, Landbau, lat. *Agricultura*, franz. *Agriculture*, *Culture*, ist die Beschäftigung der Menschen, die Oberfläche der Erde zu Hervorbringung nützlicher Pflanzen zuzubereiten, dieselbigen

mit

mit dem möglichsten Vortheile darauf zu bauen und einzuerndten.

Da die Erde nicht die alleinige Nahrung der Pflanzen, sondern vornämlich das Vehickel ist, um solche den Pflanzen zuzuführen; da ferner diese nährende Theile sich mit dem Wachsthum verliehren, und endlich auch keine Pflanze ohne Saamen entstehen kann, so ergeben sich hieraus von selbsten die vier hauptsächlichste Verrichtungen bei dem Ackerbau, nämlich:

1) Zubereitung des Ackers zur Saat,
2) Ersetzung der abgängigen Nahrungsmittel für die Pflanzen,
3) Ausstreuung des Saamens, und
4) Einsammlung der gewachsenen Früchte.

Ich will jeden dieser Gegenstände besonders, jedoch nur summarisch abhandeln, weil von allen und jeden Gegenständen des Ackerbaues ohnehin noch unter ihren besondern Benennungen nähere Nachrichten mitgetheilet werden müßen.

Also zuerst von der Zubereitung des Ackers zur Saat.

Da der Erdboden von Natur allzuveste ist, so muß man ihn vor allen Dingen auflockern, und dadurch sowohl für den Saamen, als für Luft, Schnee und Regen, welche ihm viele Pflanzenbestandtheilchen zuführen, empfänglich machen, und zugleich den Getraidwurzeln ihre Ausbreitung erleichtern. Und dieses geschiehet um deswillen durch den Pflug, und nicht wie in Gärten durch das Grabscheit, weil diese letztere Art zu viele Zeit und Arbeiten erfordern würde.

Wenn man mit Bestellung des Sommerfeldes ganz fertig worden ist, das ist im May oder Junius, so wird der Brach oder ungebauet liegende Acker das erstemal umgepflüget, welches man brachen oder stür-

zen nennet, und woher auch der Junius den Namen des Brachmonats erhalten hat. Ist es möglich, so muß man dieses Geschäft alsdann vornehmen, wann der Acker nicht allzufeucht noch allzutrocken ist, weil es dadurch schon erleichtert wird. Einige behaupten, daß man dieses erstemal nur ganz seicht zu ackern brauche, wo hingegen andere dafür halten, daß man da gleich am tiefsten pflügen müsse, damit der allenfalls herauf kommende fremde Boden bis zur Saatzeit noch recht brauchbar werden möge. Mir gefällt diese letztere Meinung besser als die erste, nur ist zu bedenken, daß es nicht allemal möglich seye ihr zu folgen, weil man bei dem Brachen noch einen allzuvesten Boden vor sich hat, welcher eine recht günstige Witterung erfordert, wenn man ihn gleich das erstemal soll tief genug pflügen können.

Nach einigen Wochen, kurz vor dem Anfang der Erndte wird dieser Acker gewendet, das ist: zum zweytenmal gepflüget, und wohl geeget, und wenn man wegen allzuhäufiger Geschäfte dazu kommen kann, zwischen der Winter- und Sommererndte zum drittenmal herum gearbeitet, welches man das Rühren nennet. Dieses letzte Geschäft ist indessen, obgleich nützlich, doch nicht nothwendig, und geschiehet auch selten, das Wenden hingegen ist um so unentbehrlicher, weil ausserdeme das Feld bis zur Saatzeit wiederum zu feste und vom Unkraut völlig überwachsen werden würde. An einigen Orten wird das Wenden auch Zwiebrachen genennet. Endlich im September bis in die Mitte des Oktobers wird der nöthige Dung auf den Acker geführt, sogleich auseinander gebreitet, dann untergeackert, nach einigen Tagen darein gesäet und der Saame eingeeget, und dieses ist die gewöhnliche Zubereitung des Ackers zur Wintersaat. Der mit der Winterfrucht gestandene Acker wird, wann er in dem nämlichen Jahre noch eine

Frucht

Frucht tragen soll, gleich nach vollendeter Winterernte herumgeackert oder gestürzt, und dann mit Rüben (welche man eben deswegen Stoppelrüben oder an andern Orten Waischrüben nennet) oder auch mit einem zum Viehefutter bestimmten Gemisch von Haber, Wicken u. d. g. besaamet, welches vor Winterszeit noch benutzet werden kann. Will man aber in dem nämlichen Jahre keine Rüben mehr darauf säen, so wird er gleichwohl, aber erst nach bestellter Wintersaat, noch gestürzet, um in dem darauffolgenden Frühejahre die Sommersaat zu erleichtern, und das Verwesen der Stoppeln zu befördern. In dem darauffolgenden Frühejahr, und zwar in den Monaten März, April, und nach Beschaffenheit der Witterung, auch im May, wird dieses Feld, wo nicht zweymal, doch wenigstens einmal gepflügt und mit Sommerfrüchten besäet.

Winterfrüchte werden diejenige genennet, deren Saame noch vor Winters ausgesäet wird, und also den Winter hindurch in der Erde liegen bleibt, und diese bestehen in Waizen, Dinkel oder Spelt, Korn oder Roggen, Wintergerste, und Winterrübsaamen; zu den Sommerfrüchten hingegen, welche erst im Frühejahr ausgesäet werden, gehören: Gerste, Haber, Buchwaizen, Erbsen, Linsen, Wicken und Bohnen. Auch werden Hanf und Leinsaamen bisweilen mit Vortheil in das Sommerfeld, meistentheils aber in die Brache gesäet.

Bisweilen wird der Acker nach dem Pflügen noch mit einer Walze überfahren, theils um in schwerem Boden die allzugroß gebliebene Erdschollen zu zerdrücken, welches besonders nöthig ist, wann der Acker allzutrocken gepflüget werden mußte, und theils in allzulosem Erdreich nach vollbrachter Saat, um selbigem den nöthigen Grad von Festigkeit zu geben. In sehr festem Boden kann man auch öfters mit der

Walze selbst nicht auslangen, sondern der fleißige Landmann muß sich gefallen lassen, die allzugroße und allzufeste Erdschollen mit der Hacke oder einem langen Hammer zu zerschlagen, welches auch an vielen Orten würklich geschiehet, und nicht blos ein müßiger Gedanke von mir ist.

Was bei dem Pflügen selbst zu beobachten ist, muß man unter dem Wort: **Pflügen** suchen.

Es ist nicht nothwendig, den Acker immer auf diese nämliche Art zu bestellen, und alle 3 Jahre brach liegen zu lassen, sondern man kann ihn bisweilen nur in 4 oder 5 Jahren einmal dazu aussetzen, auch wohl unter gewissen Umständen, alle Jahre anbauen. Ich muß mich aber über diesen Gegenstand unter dem Artickel: **Brache** ohnehin weiter ausbreiten, und erspahre also hier den Raum.

Die Ersetzung der abgängigen Nahrungsmittel für die Pflanzen erfolgt theils von selbsten, wann der Acker durch das Pflügen geschickt gemacht wird, solche durch Regen, Schnee und aus der Luft an sich zu ziehen, und theils wird sie durch Kunst bewürkt und vollendet. Dieses letztere geschiehet wiederum auf zweyerley Art, nämlich durch die Besserung und Düngung. Die Besserung, wovon unter der eigenthümlichen Benennung mit mehrerem gehandelt werden solle, bestehet in einer gänzlichen Veränderung der Bestandtheile des Erdbodens und ihrer fehlerhaften Mischung, durch Beimischung fremder Erdarten, die Düngung aber blos in einer Vermehrung der Nahrungssäfte durch Beimischung der gewöhnlichen Düngermaterien, welche unter dem Wort: **Dünger** weiter beschrieben werden sollen. Hier aber merke ich von dem Beimischungsgeschäfte selbsten folgendes an.

Wann der Mist in der Grube den Grad von Fäulniß erreichet hat, der nahe an die Verwesung gränzt, so muß man ihn bald auf den Acker führen, ehe er allzukurz, und dadurch schwer aufzuladen wird. Dieses ist die Zeit seiner Reife, und man muß also die Einrichtung so machen, daß zu der Zeit, wo der Acker den Dung erfordert, solcher zur Ausfuhr reif seye. Da nun bei dem nach und nach sich sammlenden Dünger eine vollkommene Gleichheit in der Reife unmöglich ist, so muß man in der Dunggrube den obersten abheben, und zuerst den untersten und ältesten auf das Feld führen. Da der meiste Dung im Winter gemacht wird, indeme im Sommer das Vieh theils auf der Weide, und theils eingespannet ist, und zu Feldgeschäften gebraucht wird, folglich ungleich weniger Zeit im Stalle zubringt als im Sommer, so macht sich diese Einrichtung fast von selbsten. Man darf nur bald nach dem Anfang des Jahres den reiffsten Dünger auf die Wiesen führen, so wird der übrige bis auf den Herbst auch reif genug für das Ackerfeld werden. Und eben im Herbst ist die vortheilhafteste Zeit das Winterfeld zu düngen, und man wird am besten thun, wenn man den Dünger kurz vor der Saatzeit auf den Acker führt, sogleich ausbreitet und unterackert, damit er nicht, wo er lange liegen bleibt, durch die Sonne ausgesogen, und seiner besten Kräfte beraubet wird.

Ich halte aber den Herbst für die beste Zeit, den Acker zu düngen, nicht, wie andere Schriftsteller glauben, als ob der Dünger im Winter besser faule, und sich mit der Erde leichter vermische als im Sommer; denn dieses gehet offenbar im Sommer besser von statten, sondern weil bei der Kälte seine fette Theile besser in der Erde bleiben, und nicht so leicht ausdünsten, sondern von den jungen Wurzeln des keimenden Saamens bald ausgesogen werden, und vor-

vornämlich auch, weil der frische Dünger den Acker mehr erwärmt, und die Saat stärker treibt.

Auch verursacht der zu frühe untergeackerte Mist, daß sich das Brachfeld sehr mit Gras und Unkraut überwächst, und dadurch die vorhergegangene Ackerarbeit fast unmerklich wird. Schade ist es dahero, daß man bei einer weitläuftigen Feldwirthschaft nicht leicht die erforderliche Zeit finden kann, nach vollbrachter Erndte den Dünger erst auf das Land zu fahren, und gleichwohl noch zur Saat zu ackern, sondern oft den ganzen Sommer über jeden müßigen Tag dazu verwenden muß, um Dünger auf den Acker zu führen, und also aus Noth die anerkannte Regel nicht zu beobachten.

Unter solchen Umständen hat Hr. von Pfeifer (im Lehrbegrif sämtlicher ökonomischer und Kameralwissenschaften) angerathen, einen Theil des Mistes auf die Wendfahre oder das zweyte Pflügen zu bringen, welches auch in so ferne angehet, als er im Vorhergehenden gefordert hat, daß man den Acker nachhero noch rühren, und dann erst zur Saat pflügen, und folglich viermal ackern solle.

Hiergegen wandte der ungenannte Verfasser der diesem Buche angehängten Anmerkungen ein: es seye nöthig, daß die zweyte Furche, es seye Wende- oder Rührefurche, wohl geeget werde. Wenn nur der Mist, welcher auf diese Furche gefahren werde, nicht außerordentlich kurz seye, so schleppe ihn die Egge zusammen und auf die Oberfläche. Verf. Lasse ihn also auf die Brache führen und befinde sich besser.

Ich erinnere hierbei nur kürzlich, daß wann der Dünger schon bei Stürzung des Brachfeldes untergeackert wird, derselbe bei dem Wenden desselben noch nicht ganz verweset, und mit dem Erdboden vereiniget seyn könne, sondern größtentheils noch in seiner vorigen Gestalt herauf geackert werde, woraus zwey nach-

nachtheilige Folgen zugleich entstehen. Einmal muß das Egen des Ackers unterlassen werden, oder mit der nämlichen Beschwerde verknüpft seyn, welche doch dadurch vermieden werden sollte, und hauptsächlich wird der Dünger, welcher doch in der Erde verdeckt bleiben sollte, durch das Wenden auf die Oberfläche gebracht und bleibt der ihn verzehrenden Sonne bis zur Saat, und also zu lange, ausgesetzt. Denn wenn man den Acker bald nach dem Wenden rühren lassen wollte, so würde der Mist zwar dadurch wieder mit Erde bedecket, durch den Saatpflug hingegen abermal heraufgeschaffet werden, welches doch nicht seyn darf. Wenn man hingegen den Dung bei dem Wenden zum erstenmal unterackert, so muß man den Acker vor der Saat nothwendig noch einmal rühren, wenn man nicht den nämlichen Fehler begehen, und den Mist durch den Saatpflug wiederum auf die Oberfläche bringen will. Es ist mithin in allem Anbetracht am besten, wenn man den Mist erst bei der Saat unterackert. Ist man aber genöthiget, solches früher zu thun, so halte ich es doch für besser, wenn es erst bei dem Wenden als schon bei dem Stürzen geschiehet, weil es für den Dung immer unschädlicher ist, wann er zwischen dem Rühren und der Saat, folglich im spaten Herbst, als wann er frühe im Sommer zwischen dem Wenden und der Saat auf der Oberfläche blos liegt. Wer übrigens seinen Dünger frühezeitig auf das Feld schaffen muß, dem ist zu rathen, die nassen und kalten Aecker früher zu befahren als die hitzigen und trockenen, weil der Mist in diesen seine Wirksamkeit geschwinder verliehrt als in jenen.

Wann der Acker nicht sehr mager ist, so ist es oft genug, ihn alle 3 Jahre einmal zu düngen, und das Sommerfeld wird also gar nicht gedüngt. Im entgegen gesetzten Fall aber ist es ebenfalls am räthlich-

lichsten, den Mist kurz vor der Sommersaat hinauszuführen.

Muß man sich, aus Mangel des Mistes, zu Düngung seiner Aecker des Schaafpferges oder Hordenschlags bedienen, so muß es vor der Saat geschehen, und derselbe gleich darauf untergepflüget werden; auch dauret seine Würkung nur ein einziges Jahr. Manche pflegen ihn zwar auch auf die Saat zu stellen, alleine ich halte es niemal für räthlich, weil dabei Glück oder Unglück blos allein von dem Zufall abhängt. Dann wollte man den Pferg bei nassem Wetter auf die junge Saat stellen, so würde sie von den Schaafen in die Erde getreten und ruiniret werden; stellt man ihn aber bei trockenem Wetter darauf, und es fällt nicht bald hernach ein Regen ein, so verbrennt die Saat und kann eben so wenig gedeihen. Daß man übrigens auf kalte Felder hitzigen und auf hitzige Aecker kalten und fetten Mist führen müsse, verstehet sich von selbsten.

Die erforderliche Quantität Düngers bestehet nach den meisten und besten Erfahrungen für einen Morgen Landes von 360 bis 400 rheinländischen Quadratruthen und von mittelmäsiger Qualität in 12 vierspännigen Fuhren wohl verfaulten und fetten Mistes, von den übrigen weniger gemeinen Düngerarten aber will ich die Dosis bei ihrer eigenthümlichen Beschreibung anzeigen.

Von dem 3ten und 4ten Gegenstand des Ackerbaues, nämlich den Geschäften bei der Saat und Erndte wird unter den Artickeln: Säen und Erndten ohnehin mit mehrerem gehandelt werden, und ich merke dahero hier nur noch an, daß zwischen der Saat und Erndte die Aufmerksamkeit des Landmanns weiter nichts leisten kann, als durch das Ausjäten den Acker von dem allenfalls überhand neh-

men-

menden Unkraut zu reinigen, das zu frech wachsende und dadurch der Gefahr sich umzulegen und zu faulen ausgesetzte Getraid abzuschrupfen, bei allzugroßer Dürre dem Acker durch das Wässern zu Hülfe zu kommen, und bei allzustarker Nässe das Wasser von der Saat abzuleiten. Von den letztern 3en Gegenständen findet man das Nöthige unter den Artickeln: Abschrüpfen, Wässern und Ableiten. Von dem Ausjäten des Unkrauts aber ist zu merken, daß solches nicht anders als durch Menschenhände geschehen könne, daß man hierzu die Zeit nach einem eingefallenen Regen wählen müsse, weil sich außerdeme das Unkraut nicht mit der Wurzel ausreissen lässet, und daß man hierzu Leute auswählen müsse, welche das Unkraut von den Getraidpflanzen wohl zu unterscheiden wissen. Es wäre für den Besitzer vieler Aecker allzukostbar, wann er zu diesem Geschäfte Leute für Geld bestellen sollte, und es ist genug, wenn man die weibliche Dienstbothen bei müßigen Stunden dazu anhält. Auch giebt es in allen Dörfern Leute, welche etwas Viehe und doch nicht genug Futter dazu haben, und das Unkraut gerne umsonst ausjäten, und in großen Bünden nach Hause bringen, wenn man es ihnen nur erlaubt. Das ganze Geschäfte des Ackerbesitzers schränket sich also darauf ein, zu Zeiten nachzusehen, ob die sogenannte Grasmädchen seinem Getraid keinen Schaden zufügen, und wenn das Getraid einmal zu hoch ist, ihrer Geschäftigkeit Einhalt zu thun. Diese Art, die Aecker von Unkraut zu befreyen, ist an vielen Orten, besonders in Schwaben so sehr gewöhnlich, daß man im Frühjar und Sommer die Felder allenthalben mit Grasmädchen besetzet findet, welche unter beständigem Gesang und wechselsweißen Unterredungen, in kurzer Zeit eine fast unglaubliche Menge Gras ausrupfen, in ihre auf dem Rücken hängende Grastücher werfen, und in

großen

großen Bünden nach Hause tragen, und es ist eine schon bestimmte Erforderniß einer fleißigen Viehmagd, auch im Dienst des reichen Bauern, daß sie Morgens, Mittags und Abends jedesmal eine oder zwo Stunden auf das Feld gehet, ihren großen Bund Gras nach Hause trägt und dem Viehe zum Futter vorlegt. In manchen Gegenden hingegen will diese Methode durchaus keinen Beifall finden, theils aus Bequemlichkeit der Weibsleute, und theils aus Eigensinn der Ackerbesitzer, welche besorgen, es möchten ihre Früchte dadurch verderbet werden, und solche lieber unter dem Unkraut ersticken lassen.

Zu der gesammten Lehre vom Ackerbau gehört endlich noch die Kenntniß von der Beschaffenheit der Erde, von dem Wesen und Wachsthum der Pflanzen, von der besondern Eigenschaft und eigenthümlichen Behandlung aller Getraidarten, von den dem Ackerbau schädlichen Zufällen, und von Einschliessung der Aecker durch Hecken, Zäune, Mauern und Gräben, wovon unter den Artickeln: **Erde, Pflanze, Getraid, schädliche Zufälle und Einschliessungen** ausführlich gehandelt werden solle.

Es ist nun noch übrig die zwo Fragen kürzlich zu berühren: **Ist der Ackerbau einer Verbesserung fähig und bedürftig? und welches sind die Mittel dem darniederliegenden Ackerbau in einem Lande aufzuhelfen?**

In Ansehung der ersten Frage halte ich dafür, daß in den meisten Gegenden Deutschlandes die eingeführte Art des Ackerbaues gar wohl manche Verbesserungen leide und bedürfe; daß man aber sein Augenmerk fast ganz allein auf die besondere Lage, Verfassung und Gewohnheiten des Ortes richten müsse, und nicht viel in das Allgemeine davon sagen könne, weil nicht nur jede Gegend, sondern fast jedes ein-

zelne

zelne Ackerfeld eine eigenthümliche Behandlung erfordert, wann es den möglichsten Nutzen bringen solle. Wer die zur Zeit bekannte Theorie unseres deutschen Getraidbaues wohl inne hat, und nur mit einem mäßigen Beobachtungsgeiste begabt ist, dem wird es inzwischen nicht schwer fallen, das Fehlerhafte des in seiner Gegend eingeführten Ackerbaues samt den Verbesserungsmitteln zu entdecken, wann anders nicht besondere unabänderliche Verhältnisse die Verbesserung unmöglich machen. Soll aber die Verbesserung nicht weniger als die Erfindung einer ganz neuen allgemeinen Theorie des Ackerbaues zum Gegenstande haben, so halte ich sie fast für unmöglich, da unsere dermalige Theorie das Resultat einer mehr als eintausendjährigen Beobachtung und Erfahrung der weisesten und klügsten Völker ist. Es haben zwar manche den kühnen Gedanken gehabt, so etwas zu leisten, aber allezeit mit sehr geringem Erfolg, wie unter den Rubricken: Tullische Methode und Kretzschmerische Methode ausführlicher vorgetragen werden solle.

Die Mittel, einem darniederliegenden Ackerbau aufzuhelfen, gründen sich zwar abermal wieder hauptsächlich auf die Lokalverfassung, doch lassen sich im Allgemeinen folgende Anstalten dazu angeben, als: Anbau öde liegender Aecker, Wiesen und Viehweiden; Abschaffung der allzu häufigen Brach- und Ausbaufelder; Einführung neuer, noch ganz unbekannter, oder doch nicht hinlänglich bekannter nützlicher Produkte, als Hanf, Flachs, besondere Arten von Rüben, Mohn, Anis, Taback, Reiß, Weid, Krap, Safran, Saflor, türkischen Waizen u. d. g. jedoch nur in so ferne die bereits einheimische Ackergewächse nicht einen höhern Ertrag abwerfen, oder vielleicht nicht hinlänglichen Absatz mehr finden sollten. Ferner die Ausbreitung der Viehezucht, als der Hauptstütze des Ackerbaues,

durch Anbau allerley Arten von Klee und andern Futterkräutern; Einführung neuer Arten von Dunger, und endlich Hinwegräumung der dem Ackerbau in Wege stehenden Hindernisse, theils von Seiten der Zehendherrn, und theils von Seiten der Kommunitäten, wodurch der Bauer abgehalten wird, seine Felder so zu behandeln, wie es der bestmöglichste Ertrag derselben erfordert; und zuletzt auch durch Aufhebung der so schädlichen und nur allzugewöhnlichen Fruchtsperren, und anderer fehlerhaften Policeyanstalten. Ich muß es aber hier bei der bloßen Angabe der Rubricken bewenden lassen, weil jede derselben ihre besondere Ausführung nach alphabetischer Ordnung ohnehin erhält.

Bisher war das allzuhäufige Wildbret eine der allerwichtigsten Hindernisse des Ackerbaues in vielen Gegenden. Alleine da in unsern Tagen die Regenten, deren Hauptbeschäftigung vorhin die Jagd war, sich thätig beeifern, die Wohlfahrt ihrer Unterthanen zu befördern, und sich wechselsweis an Menschenfreundlichkeit zu übertreffen, so wird man bald einen Fürsten, der seine Hirsche höher achtet, als seine Bauren, unter die seltene Erscheinungen rechnen können.

Ackerbeete werden bald breit, bald schmal, bald hoch und bald niedriger gemacht. Die breite und niedrige Ackerbeete sind für den Fruchtbau an und vor sich vortheilhafter als die schmale und hohe, weil sich auf jenen Regen und Sonnenschein mit mehr Gleichheit über die Früchte verbreitet, und weil auf dem Rücken des Beetes mehr und besseres Getraid wächset als in den Furchen. Allein auch die Figur der Ackerbeete hängt nicht immer von der Willkühr des Landwirthes ab, sondern er muß sich auch damit nach der Lage und Beschaffenheit seines Ackers richten, und in nassen Gegenden schmale und hohe Beete machen,

und

und die Furchen dazwischen fleißig ausstreichen, um dem Wasser einen Abzug zu verschaffen, oder wenigstens einen Theil des Beetes davon zu befreyen. Oder wenn ein Acker nur 5 bis 6 Zoll dick guten Boden, und unter demselben einen mulm oder steinigten Grund hat, so muß man ebenfalls schmale und hohe Beete machen. Denn wenn man durch das Zusammenpflügen die tragbare Erde nur um die Hälfte erhöhet, so können die Getraidwurzeln tiefer eindringen, die nöthige Feuchtigkeit verlieret sich nicht so gar geschwinde, und die Fruchtbarkeit wird dadurch würklich namhaft vermehret. Die Hauptregel ist also: im nassen erdseichten Boden, mache man schmale und hohe, ausserdeme aber breite und niedrige Beete; mehrere Regeln aber lassen sich im Allgemeinen nicht wohl angeben, sondern müssen aus Lokalversuchen und Erfahrungen abgeleitet werden.

Ackermaaß, siehe Feldmaaß.

Ackermesser, siehe Borische Maschine.

Ackern, siehe Pflügen.

Ackersalat, siehe Lactuk.

Ackertheil, siehe Erbkur.

Ackerwässerung, siehe Wässern.

Ackerwerkzeug, siehe Schiff, oder Geschirr.

Ackerwirbel, siehe Werre.

Ackerwählen ist eine in Ostfriesland und der benachbarten Gegend gewöhnliche Art Besserung, welche zum Zweck hat, den in der Unterlage eines Ackers befindlichen guten Boden in die Höhe, und dagegen die untaugliche Erde in die Tiefe zu bringen. Sie findet also nur bei solchen Aeckern statt, welche in einer nicht allzutiefen Unterlage gute Erde haben, welches man daraus am besten beurtheilen kann, wenn man dieselbige entweder mit dem Erdbohrer untersucht, oder an unterschiedenen Orten des Ackers 2 bis 3 Schuhtiefe Gruben eingräbt und nachsiehet,

siehet, wie die Erdschichten beschaffen sind, und miteinander abwechseln. Bei der Arbeit selbsten aber verfährt man also: Man nimmt von dem ganzen Acker ein Quadrat nach dem andern vor die Hand, gräbt solches in der Mitte auf, und wirft die gute Erde zur rechten und linken Hand, die schlechte Erde aber oben und unten aus, bis man so viele gute Erde ausgehoben hat, als zur hinlänglichen Bedeckung des Quadrats erforderlich ist, alsdann wird die lose Erde zuerst wieder in die Grube geworfen, und auf diese die gute Erde geschlagen, auf solche Art die ganze Grube eingefüllet, und eingeebnet, und alsdann ein anderes Quadrat auf die nämliche Art behandelt. Da aber diese Arbeit ziemlich mühesam und kostbar ist, so muß man vorhero wohl überlegen, ob der davon zu erwartende Nutzen den Aufwand wiederum hinlänglich ersetzen könne, und das Geschäfte selbsten nur zu einer solchen Zeit vornehmen, wo man entweder seinem Gesinde keine einträglichere Beschäftigung geben, oder aus Mangel an bessern Verdienst, wohlfeile Taglohnarbeiter erhalten kann.

Ackerwurz, siehe Kalmus.

Acnida, *Acidna*, Virginischer Hanf, siehe Hanf.

Acomas ist einer der größesten, schönsten und nutzbarsten Bäume in den Antillischen Inseln, der ein vortreffliches Bauholz giebt. Man macht davon Balken 60 Fuß lang, und von 18 Zoll im Diameter. Er wächset in sandigem Boden, und hat lange glatte Blätter. Die Rinde ist wie an unsern Eichen. Sein Holz ist gelb wie Buchsbaum. Die Frucht, welche überaus gelb, von der Größe einer Olive und sehr unangenehmer Bitterkeit ist, giebt den Holztauben eine angenehme Nahrung. Man hat noch eine geringereund kleinere Art die weniger genutzet wird.

Acosti, siehe *Costi*.

Aere ist ein in Frankreich und England gebräuchliches Feldmaas, beiläufig was in Deutschland ein Morgen Ackers genennet wird; seine Größe aber ist, nach den unterschiedlichen Provinzen, eben so verschieden, als der Gehalt der deutschen Morgen.

Acrements heißen bei den Franzosen gewisse Arten von Ochsen- und Kühhäuten, welche von dem schwarzen Meer her nach Constantinopel gebracht werden. Sie sind etwas geringer, und etwa um einen Viertelspiaster wohlfeiler als die sogenannte Premiers Couteaux, oder Häute die vom Julius bis November abgezogen werden.

Acriviola, siehe Kresse.

Actien, fr. *Actions* sind nichts anders als Schuldscheine über die in errichtete Handlungskompagnien eingelegte Kapitalien, welche man nach Gutbefinden an einen andern verhandeln kann, auf dessen Namen hernach das Kapital bei der Handlungskompagnie geschrieben wird. Der Inhaber einer solchen Actie, welcher in Holland ein Actionist, und in Frankreich Actionaire heißt, erhält bei Austheilung des Gewinnsts oder Ueberschusses, welchen die Kompagnie aus ihrem Handel gezogen hat, den sein Kapital betreffenden Antheil nach Maasgab der besondern Einrichtung und Fundationsartickel der Gesellschaft. Doch giebt es auch Actien, welche keinen Antheil an dem Dividenten haben, sondern alle Jahre mit gewissen festgesetzten Procenten abgefunden werden, die Kompagnie mag viel oder wenig gewinnen oder verliehren. Diese Actien sind insbesondere in Holland, England, Frankreich und Dännemark bei den Ost- und Westindischen, Süd- und andern privilegirten Handlungskompagnien eingeführt.

Eine Actie bei der Holländisch-Ostindischen Kompagnie beträgt 500 Pfund Flämisch oder 3000 fl. bei der Westindischen Gesellschaft aber 6000 fl. Bankogeld.

Actienhandel. Der Actienhandel ist derjenige, welcher mit Actien getrieben wird, gleichwie die, so ihn treiben, Actienhändler heißen.

Da der Gewinn, welchen die Handlungskompagnien aus ihren Geschäften ziehen, nicht allzeit gleich ist, sondern durch Glücks- und Unglücksfälle zu steigen und zu fallen pfleget, so ist auch der Preiß der zum Verkauf kommenden Actien oder Antheilszettel nicht allzeit gleich. Hauptsächlich steigt oder fällt der Preiß der Actien, nachdem eine Handlungskompagnie Glück hat, oder ihren Kredit verliehrt. Der Kredit einer Kompagnie beruht auf der guten und klugen Verwaltung, muß aber nichts desto weniger auch zugleich von dem guten Glück unterstützt werden. Ja zuweilen steigen und fallen die Actien geschwind, wann etwa gute oder böse Zeitungen aus den Ländern, wohin die Handlung gehet, und von denen daher zu erwartenden Retourschiffen einlaufen, z. E. daß einige Retourschiffe unterweges zu Grunde gegangen, oder von den Seeräubern weggenommen worden, oder daß in dem Lande selbst ein schwerer Krieg der Kompagnie zum Schaden und Nachtheil entstanden. Sonderlich hanget in Holland der Preiß der Actien oft nur von dem geringsten sich ausbreitenden Gerüchte vom Kriege und Frieden ab. Hingegen in England rühret solcher gemeiniglich davon her, wann wenig oder viel Geld auf dem Platze ist, wann die Schiffe, welche die Kompagnie in der See hat, glücklich ankommen, oder verlohren gehen, und wie die Waaren gut oder schlecht verkaufet werden.

Obgedachte unglückliche Zeitungen werden zuweilen von einigen Kaufleuten und Actienhändlern mit Fleiß erdichtet, welches dann diejenigen, die solche Actien haben, furchtsam und glaubend machet, daß die Kompagnie das Jahr schlechte Austheilung machen werde, daher sie sich zum Verkaufe derselben ent-

schlie-

schließen, und dadurch das gewisseste zu nehmen gedenken, folglich öfters für 400 fl. verkaufen, wofür sie sonst, wenn sie die Zeit und das Glück abgewartet hätten, wohl 500 fl. und noch mehr hätten bekommen können. Die ihnen nun solche um einen niedrigen Preiß abhandeln, verkaufen sie hernach auf bessere eingelaufene Zeitung, die sie ebenfalls manchmal nur erdichtet haben, um so viel höher, sonderlich wann die Schiffe würklich wieder nach Hause kommen, und Zeitungen mitbringen, daß der Handel gut gewesen.

Man bedienet sich, wenn man die Actien der Ostindischen Kompagnie in Holland kaufen will, fast allezeit der Unterhandlung eines Mäcklers, und wann die Parthey geschlossen ist, so läßt der Verkäufer solche gleich in dem Buch der Kompagnie dem Käufer zuschreiben, unterzeichnet auch zugleich unter seiner Hand vor den Direktoren eine Quitanz, kraft welcher er sein Recht dem Käufer überträgt; hingegen muß er die Parthey gleich in Banko abschreiben lassen, oder der Transport ist null und nichtig. Der Mäcklerlohn wird gemeiniglich mit 6 fl. für eine Actie von 3000 fl. halb von dem Käufer und halb von dem Verkäufer bezahlt. Die Actien der Westindischen Kompagnie in Holland kann man auf eben diese Weise, wie nur von der Ostindischen Kompagnie gemeldet worden, kaufen; für Transport und Abschreibung von jeder Parthey, werden 3 fl. 18 Stüver, und für Mäcklerlohn 6 fl. bezahlet, wovon der Verkäufer und Käufer ein jeder die Hälfte bezahlen.

Etliche verhandeln auch solche Actien nicht gleich wieder, sondern warten damit die Zeit der Austheilung ab, da denn die Kompagnie zuweilen 30, 40, und mehr Procent unter die Interessenten austheilet, woraus dann offenbar ist, daß der Actienhandel oft großen Gewinn bringt.

Weil also der Actienhandel in einem beständigen Ein- und Verkaufe der Actien bestehet, so kann er ohne großen Vorrath baaren Geldes getrieben werden, indem der, welcher einmal einige Actien verkaufet, durch deren Vertrieb wieder neue einzukaufen in den Stand gesetzet wird.

Da er nun also kein großes Kapital erfordert, oft aber großen Gewinn bringt, so kann man ihn mit gutem Fuge unter die vortheilhafteste Handlungsarten zählen.

Und solchemnach darf man sich nicht wundern, daß in den See- und andern Städten mit den Actien ein großer Handel getrieben wird. Insonderheit ist der Actienhandel einer der wichtigsten, welcher auf der Börse zu Amsterdam und in den andern Städten der vereinigten Niederlande, wo Kammern der Ostindischen Kompagnie sind, getrieben wird; es giebt daselbst sogar eine Menge Leute, welche blos von dieser Handlung leben, und sich damit bereichern.

Activhandel nennet man insgemein diejenige Art zu handeln, da ein Staat seine eigene entbehrliche Produkte selbsten in andere Länder ausführt und die Waaren der Ausländer, oder ihr baares Geld dagegen abholt. Wenn hingegen diese Waaren von den Ausländern eingebracht, und die einheimische Produkte dagegen abgeholet werden, so ist es ein Paßivhandel.

Man verstehet aber auch oft unter Paßivhandel, wann der Staat die von den Ausländern erkaufte Waaren mit seinen entbehrlichen Produkten nicht ganz bezahlen kann, sondern noch baares Geld darauf legen muß, und also im Handel verliehrt; wo hingegen der umgewandte Fall ebenfalls Activhandel genennet wird.

Der Activhandel ist dem Staat allemal vortheilhaft und der Paßivhandel nachtheilig, dem Kaufmann aber kann dieser eben so einträglich seyn als

jener;

jener; und daher kommt es auch, daß dieſe Benennungen unter den Kaufleuten nicht ſo gewöhnlich ſind als in der Handlungspolitik.

Adamavoikoſt, ſiehe Adamsholz.

Adamsapfel, Paradiesapfel, Cumien, lat. *Pomum Adami*, *Malum Aſſyrium*, franz. *Pome d'Adam*, iſt eine pomeranzenähnliche, aber etwas größere Baumfrucht, mit einer dunkelgelben, faſt braunen, ſehr unebenen Haut. Das Fleiſch, der Saft und die Kerne ſind faſt wie bei den Citronen, aber ſchwächer vom Geruch und nicht ſo wohlſchmeckend. Der Baum iſt in Spanien, Portugal und Italien häufig, und findet ſich auch in deutſchen Orangerien, verdient aber die Wart und Pflege nicht, da ſeine Frucht den Pomeranzen und Citronen lange nicht beikommt; wann aber letztere auf einen ſolchen Stamm okuliret werden, ſo bekommen ſie leichter, tragen beſſer und können die Kälte eher vertragen.

Adamsfeigenbaum, ſiehe Feigenbaum.

Adamsholz, *Adamavoikoſt*, iſt eine Art Ebenholz, welches ſich in Rußland, und beſonders bei Aſtrakan häufig in der Erde findet. Es iſt ſchwarz und ſteinhart.

Adatis, eine Art ſehr feinen Oſtindiſchen Cattuns oder Netteltuchs, welches zu Bengala vorzüglich ſchön bereitet wird. Das Stück iſt 10 Ellen lang, und $\frac{3}{4}$ Ellen breit.

Addreßcomtoir heißt die Schreibſtube eines Kaufmannes oder ſonſtigen Mannes, der ſich damit beſchäftiget, den Leuten mit allerley nützlichen Nachrichten, z. E. von verlohrnen oder gefundenen Sachen u. d. g. an die Hand zu gehen.

Addreſſe iſt bei einem Wechſel die Anzeige, bei wem man ſich um die Zahlung deſſelben zu melden habe, oder auch des Orts, an welchem der Ausſteller des

Wechsels zur Verfallzeit anzutreffen seyn wird und die Zahlung leisten will. S. Acceptant.

Adelbertskraut wird die Luzerne in Böhmen genannt.

Adenos, siehe Seebaumwolle.

Aderkropf, Krampfader, Blutspatt, ist eine widernatürliche Erweiterung der Schrankader (Vena Saphena) an der innern Seite der Kniekehle, welche sich bei wohlbeleibten Kutschenpferden öfters ereignet, und von einer heftigen Anstrengung entstehet. Die Geschwulst ist weich und giebt nach, wenn man mit der Hand darauf fühlet.

Das sicherste Heilungsmittel ist, wenn man die Ader entblöset, ober- und unterhalb des Kropfes unterbindet, den Kropf öfnet, das Blut heraus lauffen, und dann die Ader verwachsen lässet. Will man aber diese Operation, die doch mit keiner Gefahr verbunden ist, vermeiden, so scheere man an dem Kropf die Haare ab, bestreiche den Ort mit Nußöl und lege folgendes Pflaster darauf.

Man nimmt Geisbartwurzel, wilde Schwerdlilienwurzel und getrocknetes Täschelkraut, von jedem 8 Loth, Keuschlammsaamen zwey Loth. Nachdem ein jedes fein gepulvert worden, läßt man zwölf Loth weißes Pech mit 2 Loth Terpentinöl über einem gelinden Feuer zusammen schmelzen, und thut alsdenn die vorigen Pulver darunter, die man wohl damit vermischet. Hierauf nimmt man das Gemische vom Feuer, und setzt noch 2 Loth zusammenziehenden Eisensafran und fünf Quentgen rohen Alaun hinzu, und rühret es bis es kalt wird. Auf dieses Pflaster aber muß man eine geschlagene Bleikugel, von der Größe der Geschwulst, fest binden, das Pflaster alle 48 Stunden erneuern, dem Pferde eine Ader öfnen, 8 Tage lang gar nicht verstatten, daß es sich lege, um alle Anstrengung bei dem Aufstehen zu vermeiden,

und

und solches nachhero und bis zur vollendeten Kur nur alle Tag ganz gelinde spazieren führen. Doch hilft dieses Mittel nicht allezeit.

Aderlassen der Bäume geschiehet auf folgende Art. Man entblöset die Mutterwurzel, spaltet solche ein wenig mit einem scharfen Meissel, treibt einen frischen Keil von hartem Holz in den Spalt, bestreicht den Ort mit Baumwachs und bedeckt ihn wieder, so fest als möglich, mit guter Erde. Andere spalten sogar die Rinde des Stammes, verderben aber dadurch die Bäume oft gänzlich und verunstalten sie wenigstens allezeit. Man muß diese Operation, welche bei Bäumen, die zu stark in das Laub und Holz treiben, die Fruchtbarkeit befördern solle, nur alsdann vornehmen, wann der Saft zurücke getreten ist, und bei Bäumen, welche gerne Gummi schwitzen, findet sie gar nicht statt.

Aderlassen der Pferde wird zur Kur in mancherley Krankheiten, oder auch zur Vorbauung vorgenommen. In dem letztern Anbetracht ist es nur bei solchen Pferden nöthig, welche wohl gefüttert werden, und nicht viel arbeiten dürfen, oder bei jungen Pferden nach einer ungewöhnlich starken Erhitzung; und am allermeisten wann ein Pferd nach der Erhitzung lange in der Kälte stehen müssen oder wohl gar in das Wasser gefallen, und darinnen erstarret ist. Wann ausserdeme Pferde von mittelmäßigem Alter am Leib kleine Beulen, geschwollene Adern, und rothe Augen bekommen, sich immer reiben, gähnen, mit den Vorderfüßen stets scharren, zu viel schlafen, und wann die Augenwinkel voll Unflats sind, so darf man auch schließen, daß eine Aderlässe nothwendig seye.

Man glaubt, daß bald diese bald jene Ader in besondern Zufällen geöfnet werden müsse; die gewöhnlichste, bequemste und beste aber sind die Lungenader

am Halse (Vena jugularis) und die Schranckader am Schenckel. (Vena Saphena)

Das Blut läßet sich am leichtesten mit Eßig und Vitriol stillen, welchen man auf Flachs streuet, oder man sticht eine Stecknadel durch beide Lippen der Wunde, und umwickelt solche mit Pferdehaaren.

Die Menge des abzuzapfenden Blutes ist nach der größern oder geringern Vollblütigkeit des Pferdes zu bestimmen, insgemein aber bestehet solche in vier Pfunden.

Man nimmt die Aderlässe vor ehe noch die Pferde ein Futter oder etwas zu saufen bekommen haben, und läßt sie auch 3 Stunden nachher weder fressen noch saufen.

Aderlassen des Rindviehes wird niemals ohne wahren Nothfall und gemeiniglich am Halse vorgenommen; doch soll man den Kühen nicht mehr als höchstens 16 Unzen Blut abzapfen. Es wird auch von vielen bei den Ochsen im Frühejahr zur Vorbauung angerathen, doch ist es nicht sehr gewöhnlich, und der Nutzen davon keinesweges entschieden. Auch rathen einige den Kälbern, wann sie 5 Wochen alt sind, und kurz zuvor, ehe sie gestochen werden, zur Ader zu lassen. Ich finde aber nirgend wozu es nutzen solle.

Adermennig, Adlermenning, Agermennig, Agrimonienkraut, Bruchwurz, Heil aller Welt, Königskraut, Leberklette, Ottermennige, Steinwurzel, lat. *Agrimonia Lapatorium vulgare Linn.* franz. *Agrimoine*, *Aigrimoine*, *Lapatoire*. Dieses Gewächs hat einen bleichgrünen und mit langen Haaren besetzten Stengel. Längs demselben stehen in gleicher Entfernung, und abwechselnder Ordnung Blätter, die aus mehrern Reihen einander gegenüberstehender Blättlein bestehen, welche an ihren Rändern tief eingekerbt, mit Haaren besetzt, unterwärts

weiß,

weiß, roth eingefaßt, beinahe oval, an ihrem äußersten Ende spitzig und ohne Stielchen sind. Ihr gemeinschaftlicher Nerve endiget sich in ein einziges Blätchen. Zwischen jeder Reihe befinden sich noch andere kleine Blättchen in verschiedenen Gegenden. Der Stengel wird ungefähr anderthalb Schuhe hoch, und endiget sich in eine lange, etwas weitläuftige Aehre, welche aus gelben Blumen bestehet, die im Julius zum Vorschein kommen, und noch im September vorhanden sind. Jede Blume hat fünf rosenförmige Blätchen, welche flach, am äußersten Ende gezahnt, und da wo sie in dem Kelche stecken, schmal sind. Wann die Blümchen abgefallen sind, kommen kleine Ketten zum Vorschein, worinnen die Saamenkörnchen stecken. Diese Pflanze wächset wild an den Wegen, Zäunen, Hecken, in den Wäldern und auf ungebaueten Feldern, aber auch häufig auf trockenen Wiesen. Ihr medicinischer Nutzen ist beträchtlicher als ihr ökonomischer, weil sie wenig, und wegen des holzigen Stengels, kein gutes Heu giebt. Grün fressen das Kraut nur die Schaafe und Ziegen.

Aderverrenken, verrücken oder verstoßen sagt man von den Pferden, wenn sie schnell an den Vorder- oder Hinterfüßen zu hinken anfangen. Solchem Uebel abzuhelfen nimmt man Heublumen, Pappeln, Camillen und Brunnenkresse, siedet solche in Wein, und thut ein Stück alte Schmeer, einer Faustgroß, dazu; hiemit wäschet man dem Pferd den Fuß warm, dieses lindert das Geäder. Hernach nimmt man 5 Loth weiß Lilienöl, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thut solches in einen glaßirten Topf, setzet ihn auf eine gelinde Glut, und läßt es fein gemach zergehen, und wenn die Würmer dürre worden, so nimmt man Mastixöl (andere nehmen 5 Loth Rosenöl) und gießet solches darein, und schmieret damit dem Pferde des Tages zwey oder dreymal die verrenkten Adern.

Adi, Ady, a Die, heißt in Wechselbriefen soviel, als: datum oder gegeben; es kommt aber sehr aus dem Gebrauch.

Adi dito heißt bei den Kaufleuten: am gemeldeten Tage.

Adibal, siehe Quecksilber.

Adimnain, ein zahmes afrikanisches Thier, von der Gestalt eines Schaafes mit langen niederhängenden Ohren, welches die Lybier statt der Schaafe halten, und viele Milch davon bekommen. Es hat die Größe eines Kalbes und eine kurze sehr zarte Wolle, ist aber so stark, daß es einen Menschen tragen kann. Das Weiblein hat Hörner, welche dem Männlein fehlen; zum Beweiß, daß es nicht europäischer Natur ist.

Adir, siehe Saliniac.

Adjustiren heißt 1) eine Rechnung berichtigen, 2) ein Gewicht abziehen, und 3) den Münzen, ehe sie geprägt werden, das richtige Gewicht geben.

Adlerholz, lat. *Lignum aquilae*, franz. *Bois d'Aigle*, von den Spaniern Lacca genannt, ist ein dichtes hartes und schweres Holz, grau, purpurfärbig, braun und schwärzlich, harzig, giebt einen lieblichen und fast dem Aloeholz ähnlichen Geruch, wenn es verbrannt wird. Einige halten es mit dem Aloeholze für einerlei; allein der Geschmack zeiget den Unterschied. Es wächset in Indien, und sonderlich in China, auf einem Oliven-ähnlichen Baum, ist aber nicht allein in Europa, sondern auch in Indien selbst sehr rar. Es wird wegen seiner Purpurfarbe, in der Färberey zu Seidenzeugen, ingleichem zu allerhand Tischlerarbeit gebraucht. Es hat so mancherlei und schöne Adern, als ob sie durch Kunst darein gemacht wären. Wenn dieses Holz stark ist, pflegt es Columbaholz genannt zu werden.

Adminastration. Also nennen die Spanier in Peru insbesondere das Niederlags-Magazin, welches zu Callao, einer kleinen am Südmeere gelegenen Stadt,

(die

(die Lima, der Hauptstadt dieses Theils vom südlichen Amerika, zum Hafen dienet) aufgerichtet ist. Bei dieser Administration müssen die fremden Schiffe, so die Erlaubniß erhalten, längst an diesen Küsten zu handeln, ihre Waaren, die sie aus Europa dahin bringen, abladen lassen, und 13 Procent von dem Werthe des Verkaufs bezahlen, wenn es eine ganze Ladung, und bis auf 16 Procent, wann es keine ganze ist. Ueber dieses bezahlet man 3 Procent für den Consul und andere kleine königliche Abgaben.

Admirable, eine Art Pfersich, siehe Pfersich.

Admiralitätsrechte, franz. *Droits d'Amirauté*, so nennet man diejenigen Abgaben und Auflagen, welche einem Admirale zugehören, und in allen Häfen und Oertern seiner Dependenz von seinen Einnehmern oder Vorgesetzten in seinem Namen eingenommen werden.

Admiralschaft, oder **Amiralschaft**, heißt bei dem Seewesen ein Bund vieler, entweder unter sich oder unter einer Convoi oder Flotte verbundener Kauffahrtheyschiffe, um dem Feinde desto sicherer zu widerstehen. Verbinden sie sich demnach unter sich, so müssen sie mit einer gewissen Anzahl Canonen versehen seyn, und dieses muß, ehe sie unter Seegel gehen, untersuchet werden. Derjenige, welcher die Admiralschaft bricht, muß für allen daher rührenden Schaden stehen, und wenn er es nicht am Gelde hat, soll er es am Leibe büßen. Da aber diese Verbindung nur zu Verhütung des Schadens geschlossen wird, so ist der daraus erwachsene Vortheil eines oder des andern Schiffes nicht der Theilung unterworfen, sondern dasjenige Schiff behält ihn für sich allein, welchem er besonders zugefallen ist.

Admodiation, oder *Amodiation* heißt in Frankreich jeder Pachtcontrakt, und der Pächter: Admodiateur,

in

in Deutschland verstehet man aber gemeiniglich nur denjenigen Contract darunter, durch welchen jemand sich anheischig macht, für eine festgesetzte Summe ein Werk zu errichten, oder sonsten einen Aufwand auf seine Gefahr zu bestreiten, dessen ganzer Umfang nicht sicher genug voraus bestimmet werden kann. Die Admodiation wird insgemein durch eine Licitation errichtet, und mit demjenigen abgeschlossen, welcher das wenigste darfür fordert. Sie ist am gebräuchlichsten bei Fourage und Monturlieferungen für die Soldaten, und bei aufzuführenden Gebäuden. Man ersparet dadurch insgemein viele Kosten für die Aufsicht und Direktion des Werkes samt einer beschwerlichen Rechnung, erhält insgemein wohlfeilere Preiße, bauet vielen Unterschleifen vor und kann einen ungewissen Aufwand auf eine sichere Summe bringen, welches für die Kammerkollegien öfters von großer Wichtigkeit ist. Dahingegen aber muß man bei der Admodiation befürchten, auch bei guten Kautelen dannoch durch geringhaltige Waare oder schlechte Arbeit hintergangen zu werden. Ich wollte dahero nur alsdann zur Admodiation rathen, wann den Unterschleifen bei der Ausführung auf Rechnung sehr schwer vorzubeugen ist, und die Direktionskosten mit dem Belang des zu errichtenden Werkes in keiner richtigen Proportion stehen; in solchen Fällen aber muß man vorhero den wahrscheinlichen Kostenbetrag auf das sicherste zu berechnen suchen, die Bezahlung bis zu dessen gänzlichen Ausführung in Händen behalten, und an öfteren Beschauanstalten durch Werksverständige nichts sparen. Bei Gebäuden von mittelmäßigem Belang, besonders wann sie zu sehr entlegen sind, und durch die bereits aufgestellte Officianten nicht fleißig genug beobachtet werden können, ist die Admodiation insgemein sehr zuträglich; bei sehr großen Unternehmungen

gen aber möchte es räthlich seyn, solche Stückweise an mehrere Admodiateurs zu verdingen, weil man selten einen Mann antrift, welcher sich an eine so große Unternehmung wagt, besonders wann man ihm nicht eine so große Summe dafür bewilligt, wobei ihm ein ansehnlicher Profit gar nicht fehlen kann. Bei Gebäuden sind aber auch ganz besondere Kautelen erforderlich. Um die mancherlei Gegenstände, worauf man zu reflectiren hat, und die Art, sich hierbei sicher zu stellen, meinen Lesern so anschaulich als kurz vorlegen zu können, wähle ich einen würklich errichteten Akkord über ein beträchtliches Oekonomiegebäude, welcher zwar von mir entworfen, vor der Ausführung aber von mehrern praktischen Architeckten durchgesehen und verbessert wurde.

Bedingnisse

welche ein Admodiateur der neuen herrschaftlichen Meyergebäude zu N. N. erfüllen muß.

Solche bestehen

a) in einer doppelten Wohnung samt 4 Stallungen;
b) einem neuen Schweinstall;
c) einem Wasch- und Backhäuslein;
d) einer Hofmauer von Steinen, oder einem Zaun von Pallisaden,

und

e) dem erst noch in brauchbaren Stand herzustellenden Bronnen.

1) Werden diese Gebäude, nach den darüber verfertigten und den Meistern vorgelegten beederlei Rissen auf zweyerley Art verakkordiret, nämlich einmal von Stein, und dann auch von Holz; Hochfürstl. gnädigster Herrschaft aber bleibt die Wahl frey, welchen von beeden Akkorden höchstdieselben gnädigst approbiren wollen, so wie überhaupt das ganze Geschäft erst durch die gnädigste Ratification seiner Hochfürstl.

Durchlaucht seine Gültigkeit und Verbindlichkeit erhält.

2) Muß der ganze Bau mit allen seinen An- und Zugehörungen längstens bis Michaelis in brauchbaren und gänzlich bewohnbaren Stand hergestellet seyn, oder der übernehmende Meister sich einen willkührlichen Abzug an der Akkordssumme gefallen lassen.

3) Hat der Admodiateur in allen Stücken völlig untadelhafte und meistermäßige Arbeit zu liefern, oder zu gewärtigen, daß man ihm in so lange, bis alle und jede Fehler vollkommen verbessert seyn werden, die Bezahlung ganz und gar innen halte.

4) Wann solchemnach das Hauptgebäude unter dem Dache stehet, wird an der Akkordssumme die eine Hälfte, der Ueberrest aber erst nach ganz und gar vollendetem und gutgesprochenem Bauwesen ausbezahlet.

5) Müssen unter der Akkordssumme alle und jede durch diesen Bau veranlasset werdende Kosten, und also auch das Einlegen der alten Gebäude begriffen seyn, und wird unter keinerley Vorwand die mindeste Nachzahlung verwilliget.

6) Alle von dem alten Gebäude noch brauchbare Materialien kann der Meister zu dem neuen Bau verwenden; sonsten wird ihme aber ausser den benöthigten Baustämmen lediglich nichts verabreichet, sondern er muß alle und jede Materialien selbsten beischaffen, auch die zur gänzlichen Herstellung der Gebäude erforderliche Schreiners, Schlossers, Schmieds und anderer Handwerksleute Arbeiten selbsten bezahlen. Wann aber der hölzerne Bau gnädigst anbeliebt werden sollte, wird man ihm über dieses noch die zu Einfassung des Hofes nöthige Stacketen im Walde unentgeldlich anweisen.

7) Muß er zu allem tüchtige und untadelhafte Materialien, insbesondere aber wohl zubereitete und mit

gutem

gutem Kalk hinlänglich versehene Speiß verwenden, oder dasjenige, was von untüchtigen Materialien aufgeführet worden ist, wiederum ohne Wiederrede niederreißen, und auf eigene Kosten neu herstellen.

8) Was von Materialien übrig bleibt, gehört alles dem Meister, mit alleiniger Ausnahme des Ueberholzes und der Spähne, dann alles von den neuen Stämmen übrig bleibenden Abholzes, als welches ausdrücklich für gnädigste Herrschaft vorbehalten bleibt. (a)

9) Ist ihme unbenommen, seine Handwerksleute und Baumaterialien herzunehmen wo er will. Damit aber gnädigste Herrschaft nicht nachhero von den Arbeitsleuten und Materialienlieferanten um die allenfalls hinterstellig verbleibende Zahlung selbsten angegangen werden mögen, muß sich der Entrepreneur gefallen lassen, daß man durch einen offentlichen Ausruf bekannt mache, daß man von Seiten gnädigster Herrschaft für ihre Bezahlung ganz keine Gewährschaft leiste, auch nicht einmal einen Arrest auf die Akkordssumme annehme, sondern daß sich jeder Arbeiter und Lieferant lediglich an den Entrepreneur selbsten halten müße. (b)

10) Wann mehrere Meister zusammen in Gesellschaft treten, und den Bau übernehmen wollen, so müßen sie alle für einen, und einer für alle stehen.

11) Werden dem Entrepreneur zu diesem Bauwesen die nöthige Frohnfuhren, auch zum Einlegen der alten Gebäude täglich 6 und zum Aufrichten der neuen Gebäude, täglich 20, ausserdeme aber täglich nur 3 Handlöhner verwilliget, welchen derselbige aber die herkommliche und in der Anlage specificirte Frohngebühren aus eigenen Mitteln abzureichen hat. Damit aber derselbige durch die Beischaffung des hierzu benöthigten Frohnhabers nicht in unnöthige Kosten und Beschwerden versetzet werden möge, will man solchen

den Anspannfröhnern auf seine schriftliche Anweisungen jedesmalen von dem Amt N. N. in Natur abreichen lassen, und ihme, nachdem von Wochen zu Wochen eintretenden Marktpreiß an der Akkordssumme statt baarem Geldes aufrechnen.

12) Müssen zu diesen Gebäuden alle Steine aus dem N.N. Steinbruch genommen werden, und darf der Meister keinen andern, am allerwenigsten aber Gipssteine dazu verwenden. Uebrigens muß die in der Mitte des steinernen Gebäudes angezeigte Feuermauer bis an die äußerste Spitze des Daches hinaufgeführet werden.

13) Bei dem steinernen Gebäude kommt alles unter ein Dach, das hölzerne aber wird nach dem Riß in zwey abgesonderte Häuser abgetheilet.

14) Ueberhaupt muß sich der Meister genau an den vorgelegten Riß halten, und darf ohne ausdrückliche Verwilligung in keinem Stück davon abgehen.

15) Wird demselben für die 2te Wohnung ein alter eiserner Ofen ohnentgeldlich abgereicht, für den irrdenen Aufsatz aber muß er selbst sorgen. In die eine Wohnung hingegen wird der daselbst schon vorhandene eiserne Ofen wiederum eingesetzt.

16) Muß sich der Entrepreneur gefallen lassen, den Grund so tief auszugraben und auszumauern, als es bei der alsdann zu nehmenden Einsicht von Seiten gnädigster Herrschaft für nöthig erachtet werden wird, und überhaupt muß nach ausgegrabenem Grund, nach aufgemauertem Sockel, und nach dem Aufrichten jedesmal die Anzeige dahier gemacht, und die Veranstaltung der Beaugenscheinigung abgewartet werden, ehe mit der Arbeit fortgefahren werden darf.

17) Zu dem ganzen Bau, insbesondere aber zu den Getraidböden, sind lauter wohl ausgetrocknete Bretter zu verwenden, und wann solche nach Jahr und Tag gleichwohl schwinden sollten, muß der Admodiateur den Schüttboden unentgeldlich ausbessern, und in

dies-

dieser Rucksicht an der Akkordssumme 75 fl. Rhl. zur Kaution ein Jahr lang, von Michaelis an gerechnet, zurücke lassen.

18) Das Dach muß durchaus doppelt eingedecket werden.

19) Der Grund und Sockel müßen durchaus um einen Schuh dicker werden, als das im Licht stehende Mauerwerk, auch sind sämtliche Schiedwände vom Boden an noch einen halben Schuh aufzumauren, damit die hölzerne Schwellen von der Feuchtigkeit nicht angestecket werden.

20) Durch die Stallungen sind zwey Durchzüge, jeder einen Schuh dick, zu ziehen, und die unter selbigen aufrecht stehende Pfosten $\frac{3}{4}$ Schuh dick zu machen, von unten mit einem steinernen Postement, und dieses mit einem Fasett und guten Fundament zu versehen. Jedes Postement ist einen Schuh in den Boden und $1\frac{1}{2}$ Schuh hoch außer dem Boden zu verfertigen.

21) In jeder Wohnung sind oberhalb der Wohnstube unter dem Dach auf der Giebelseite durch Riegelwände zwo tüchtige Kammern, auf der entgegen stehenden Seite ober den Stallungen aber, so groß es der Raum leidet, ein tüchtiger und gleichfalls mit Riegelwänden eingeschlossener Getraidboden anzulegen und mit Aufsetzbretern wohl zu verwahren.

22) Unter jeder Wohnung, und zwar unter dem Hausgang, muß ein im Licht 12 Schuh lang und 8 Schuh breiter Keller angelegt, mit einem guten Gewölb versehen, und dessen Eingang unter der Bodenstiege angeleget werden. Sollte aber der Grund so wässerigt seyn, daß man keine brauchbare Keller unter das Haus bringen könnte, so müßten solche an die Stelle des nitten im Hof stehenden kleinen Kellerhäusleins gesetzet, und mit einem Dach bedecket werden, im entgegengesetzten Fall aber ist dieses unnütze und baufällige Häuslein einzureißen und zu kaßiren. Woferne

auch an dem obern Theil des Gebäudes, woselbst das Terrain merklich höher wird, unter der Haustreppe nicht wohl ein Kellerloch herausgeführet werden könnte, ist dem Admodiateur erlaubt, den Keller unter der hintern Hauskammer anzulegen, und das Kellerloch hinten hinaus zu führen; der Eingang in den Keller muß aber dannoch unter die Bodenstiege zu stehen kommen.

23) Die Küchen und Hausgänge sind entweder mit gehauenen Platten oder mit Backsteinen, die Ställe mit Feldsteinen, die Keller aber mit rauh gespitzten Platten gut zu pflastern.

24) Im steinernen Gebäude müssen sämtliche Fenster, Zuglöcher und Hausthüren, so wie auch die äußere Stallthüren-Gerüste von gehauenen Steinen verfertiget, im hölzernen Bau aber vom Schreiner wohl verkleidet werden.

25) Die Haustreppen sind ebenfalls von gehauenen Steinen zu verfertigen, die Eingänge in die Ställe aber von Pflastersteinen verlohren abhängig anzulegen.

26) In dem steinernen Gebäude hat der Zimmermann den ganzen Bau mit zwey liegenden verschwellten Dachstühlen, in dem hölzernen Gebäude aber nur mit einem liegenden und verschwellten Dachstuhle abzubinden, alle Riegelfelder, die ausgemauert werden müßen, mit Spünden zu versehen, damit kein Riegelfeld ledig werden und herausfallen kann, besonders aber alles mit gelochten Bügen innen und außen bündig zu verfertigen.

27) Zu den Kellerthüren und Kellerlöchern sind Sturzbank und Gewänder, auch die Heerd- und Ofensteine von gehauenen Steinen zu verfertigen.

28) Alle Decken in Stuben, Kammern, Hausgängen und Ställen gut zu schlieren, und in den Stubenkammern und Hausgängen zu verputzen.

29)

29) Die 2 Hausthüren sind gestämmt, die äußere Stallthüren gedoppelt, die Bodenthüren und innere Stallthüren geleimt, alle andere Thüren aber geschoben zu verfertigen. Sollte es aber die Dicke des Holzes nicht zulassen, daß die Hausthüren gestämmt werden, so sind sie ebenfalls gedoppelt zu machen und allesamt gut zu verkleiden.

30) Alle Stuben und Kammern sind wohl zu bretern, sämtliche Stuben- und Stallfenster, auch Dachläden, mit guten Läden zu versehen, in jede Küche ein Schüsselbret und eine Anricht und um jeden Ofen und jede Stiege ein gutes Geländer zu machen.

31) Die Hausthüren sind mit guten Bändern, deutschen starken Schlößern mit gelötheten Eingerichten und einer Fälschen oder Schnallen, die Stubenthüren mit einfachen Schlößern, Fälschen, Riegel und Band, die Stallthüren mit Kloben, Band und Riegel, die übrige Kammer- Boden- und Kellerthüren mit Band und einfachen deutschen Schlößern, die Küchenthüren aber nur mit Band und Fälschen zu versehen.

32) Jedes hintere Stallfensterlein ist in der Mitte mit einem $2\frac{1}{2}$ pfündigen eingemauerten eisernen Stäblein zu verwahren.

33) Alle Stuben- Kammer- und Stallfenster, dann Oberlichter mit runden Scheiben und dauerhaftem Bley zu glaßen, die Dachläden auf den Fruchtböden aber mit hölzernen Gittern gegen die Vögel zu verwahren.

34) Uebrigens ist alles Mauerwerk wohl zu verputzen, Stuben, Kammern und Hausgänge aber zu weißen und

35) die Ställe mit Bahren und Reifen, nach dem Riß, wohl zu versehen.

36) Der Hof ist bei dem steinernen Gebäude mit einer tüchtigen Mauer von Bruchsteinen, welche auf

einen tüchtigen und ebenfalls vorhero von Herrschafts-wegen zu beaugenscheinigenden Grund gesetzet, und oben mit einem Dächlein von Ziegelblatten bedecket, und 7 Schuh hoch werden muß; bei dem hölzernen Gebäude aber mit Pallisaden eingeschlossen, und, wie die Risse deutlich anzeigen, hinten und fornen mit einem tüchtigen Hofthor und Nebenthür, jede mit einem Riegel, der mit Anhängschlößern verwahret werden kann, die Thore aber mit Anlegern zum gleichmäßigen Verschluß zu versehen.

37) An der Hofmauer, ohnfern der Wagenschupfe, ist in einem besondern mit Ziegeln zu deckenden Bäulein, ein geräumiger Backofen und Kesselheerd anzulegen.

38) Der neben der alten Wohnung stehende l. v. Schweinstall ist an die Scheuer anzurücken, und ein gleich großer auf der andern Seite neben dem Wasch- und Backhaus zu errichten.

39) Der neugegrabene Bronnen ist noch so weit, bis er hinlängliches Wasser giebt, zu vertiefen, auszumauern und ein Zug oder Pompe darauf zu setzen, und

40) muß zur einsweiligen nothdürftigen Unterkunft der Pächter die Wagenschupfe mit Bretern zugeschlagen, auch außerhalb derselben eine kleine Feuerstätte zum Kochen errichtet werden, ehe noch der alte Bau eingeleget wird, nach völlig geendigtem Bauwesen aber kann der Admodiateur die Breter wiederum wegnehmen, und nach eigenem Belieben verwenden.

(a) Die von dem alten Gebäude übrig bleibende Materialien wurden dem Entrepreneur deswegen überlassen, damit er nicht zum Nachtheil des neuen Gebäudes und zu Ersparung der Arbeit alles alte untaugliche Holz dazu verwenden möchte; der Abfall von den neuen Baustämmen aber wurde der

Herrs

Herrschaft vorbehalten, damit er nicht aus Eigennutz zu tief in das Holz hauen möge.

(b) Wenn man von dem Entrepreneur eine Kaution verlangt, so werden gar viele, besonders auswärtige Meister, von der Unternehmung abgehalten, und die Akkordssumme fällt, aus Mangel der Konkurrenz, zu hoch aus; läßt man sich aber ohne Kaution ein, so borgt der Entrepreneur gerne die Materialien aus, gehet am Ende ohne Bezahlung fort, und die Lieferanten wollen von der Herrschaft bezahlt seyn. Um beyden Uebeln abzuhelfen, wurde diese Auskunft erwählt.

Adoba, siehe Heersteuer.

Ador, siehe Dinkel.

Ados. a) Löschwasser der Schmiede, b) ein gelöschtes, das ist, abhängig angelegtes Gartenbeet.

Adouciren, franz. *Adoucir*, erweichen oder mild machen, hat bei den Künstlern und Manufakturisten folgende Bedeutung: a) Bei denen, die mit Wasserfarbe vergolden, das Weiße mit dem Pinsel überstreichen, oder den Grund nach dem letzten Anstrich mit der Presse oder mit grober neuer Leinwand abreiben. b) Bei den Spiegelglaßfabrikanten, den Spiegelgläsern die erste Fason geben, indem man sie gegeneinander mit geriebenem Sandstein, Sand und Schmergel reibt, um sie glatt und durchsichtig zu machen. c) Bei den Färbern, entweder die blasse oder tode Farben mit etwas liechteren oder lebhafteren vermischen, oder die allzustarke und lebhafte Farben mildern und mäßigen. So werden zum Beispiel die schwarze Hüthe, wann sie einen gar zu bläulichen Glanz haben, in einem Bad von gelbem Holz, wann sie von grober Wolle sind, oder in einem Bad von Waid gemilderet, wann die Wolle fein ist.

Adragant, siehe Tragant.

Adreſſe, ſiehe Addreſſe.

A drittura oder ***a Droiture***, heißt unmittelbar oder gerade zu, und hat bei den Kaufleuten folgende Bedeutung: 1) Waaren, a drittura verſenden, heißt ſolche, entweder ohne Umweg oder auch dergeſtalten an den Ort ihrer Beſtimmung abſenden, daß ſie unter Weges nirgendwo abgeladen werden dürfen. 2) Ein Wechſelgeſchäft oder ſonſtigen Handel a drittura ſchließen, heißt ſolchen ohne Beihülfe eines Mäcklers zu Stand bringen. 3) Einen Wechſelbrief a drittura ausſtellen, heißt in ſelbigem die Worte: oder deſſen Ordre, auslaſſen, und 4) ſich a drittura rivaliren, heißt: ſich bei einem proteſtirten Wechſel, mit Uebergehung des Remittenten oder Indoſſanten ſogleich an den Traſſanten halten und von demſelben bezahlt machen.

Adſcriptitii, ſiehe Kothſaſſen.

Adſchiar, ſiehe Achiar.

Adventus war in den mittlern Zeiten ein freywilliges Geſchenk, (im Grunde aber vielmehr eine Auflage) welches die Unterthanen ihrem neuen Landesherrn bei ſeinem Einzug abreichen mußten.

Advisbrief oder **Adviſobrief**, heißt überhaupt jede ſchriftliche Nachricht, welche ein Kaufmann dem andern giebt, insbeſondere aber diejenige Nachricht, welche der Traſſant eines Wechſels, gleich nach deſſen Uebergab an den Remittenten, dem Traſſaten darüber ertheilt, daß er einen Wechſel auf ihn gezogen habe, und wie derſelbe zu ſeiner Wiederbezahlung gelangen werde.

Aebichten kommt her von äbicht oder links, und heißt bei den Tuchmachern das Tuch auf der linken Seite karten oder kartetſchen. Es geſchiehet ſolches entweder um es von den Unreinigkeiten zu ſäubern, welche ſich in der Walkmühle daran gehänget haben, oder auch damit die Walke deſto beſſer eindrin-

gen

gen kann, welches bei hartem Wasser nothwendig ist.

Aeckerich, siehe Eicheln.

Aederling, siehe Engerling.

Aedern heißt bei den Schlossern mit einem feinen Meisel Verzierungen in das Blech einhauen, als wann sie mit dem Grabstichel darein gestochen wären; bei Verfertigung des unächten Marmors aber, solchem allerley Adern mittheilen.

Aefterich, siehe After.

Aegyptischer Schleenbaum, siehe Acacienbaum.

Aehren heißt an einigen Orten das letzte Pflügen des Feldes vor der Saat, insgemein aber das Aehrenklauben oder Lesen.

Aehrensieb, siehe Sieb.

Aehrenwurm ist ein kleines Insekt, welches sich an die Getraidhalmen innerhalb der Blätterhülsen anlegt, den Stiel aussaugt und sich von dem Safte nähret, welcher in die Aehren gehen sollte. Die Aehren bleiben daher klein und abgezehrt, und werden ganz weiß. Man hat noch kein Mittel zu seiner Vertilgung erfunden.

Aenderling, siehe Engerling.

Aepfelmost, siehe Cider.

Aeris viride, siehe Grünspan.

Aermlinge sind die kleine Art Erdäpfel.

Aesche, Äsche, lat. *Thymallus*, *Thymus*, *Thynnum*, *Temelum*, *Vmbra*, franz. *Ombre*, *Maigre*, ist ein sehr delikater Fisch, welcher sich in süßen und sonderlich in klaren Fluß- und Quellwassern aufhält, und den Forellen gleich geachtet wird. Er wird oft eine halbe Elle lang, und bisweilen noch länger, hat einen gewölbten, und vornen etwas spitzigen Rücken, ist etwas leibichter als die Forellen, hat auch einen etwas breitern und gedrückten Kopf. Die Floßfedern sind weich und blaulicht mit rothen Punkten, zwo

davon

davon sind an den Kiefen, zwo am Bauch und zwo auf dem Rücken. Von letztern ist die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner. Die Kiefen sind fast gleich, doch ist die obere noch etwas länger als die untere. Im Maule hat er kleine spitzige Zähne. Der Schwanz ist bis in die Mitte gespalten. Die Schuppen sind hart und größer als bei den Lachsforellen. Sein Fleisch ist weiß, veste und wohlschmeckend, jedoch dabei zart und gesund. Auf dem Rücken siehet er bräunlich, an beyden Seiten aschfärbig, am Bauche weiß, und an dem Schwanz glänzt er auf beyden Seiten wie Meßing. Er nähret sich von Insekten. Seine Strichzeit ist im May. Wann dieser Fisch noch klein ist, nennet man ihn in Oesterreich Spräzling; wann er eine Spannen lang worden ist, Mäiling; wann er noch etwas größer ist, Aeschling; und endlich wann er seine völlige Größe erreichet hat, Aesche. — Seine Eingeweide dienen statt des Laabs zum Käsemachen, und sein Fett ist eine vortrefliche Augensalbe vor die Pferde. Er wird gleich den Forellen in einer Butter-Sardellen-Citronen- oder Capernbrühe gekocht, oder auch auf Forellenart gerissen, sauber gewaschen, mit Eßig übergossen, in Wein und Eßig gesotten, alsdann herausgenommen, mit kaltem Wasser bespritzet, und kalt oder warm gegessen.

Aesche, ein Baum, siehe Esche.

Aescher heißt a) jeder Einsatz von Asche, woraus Lauge bereitet wird, b) insbesondere aber der Ansatz von Asche und ungelöschtem Kalk, worauf der Seifensieder seine Lauge bereitet, und c) das Kalkwasser, worinnen der Weiß- und Lohgerber die Felle beitzt, damit sie die Haare gehen lassen; wovon unter Weißgerber und Rothgerber das mehrere zu finden ist.

Aescherbaum siehe Esche.

Aescherer, siehe Aschenbrenner.

Aeschern, Aschenbrennen, siehe Aschenbrenner.

Aescherofen, ist ein kleiner Ofen, worinnen die Töpfer aus Zinn und Bley die weiße Glaßur brennen. Die Asche von einem Theil Zinn und 4 Theilen Bley wird mit 4 Theilen Sand und Salz und 6 Theilen gemeiner Asche vermischt, in einen Tiegel fest eingedrückt, im Ofen gebrannt, mit Wasser zart zerrieben und mit dem Pinsel aufgetragen.

Aescherroh nennen die Gerber diejenige Felle, welche noch nicht lange genug im Aescher oder Kalkwasser gelegen sind.

Aescherstange ist bei den Gerbern eine lange, unten mit einem viereckigten Bretchen versehene Stange, womit sie das Kalkwasser aufrühren, ehe sie die Felle hinein legen.

Aeschling, siehe Aesche.

Aeschricht nennet man dasjenige Eisen, welches nach der Politur kleine Puncte behält, als wäre es mit Asche bestreuet; fast alles weiche Eisen siehet so aus.

Aeschröflein, siehe Elsebeerbaum.

Aeschwaizen, siehe Speyerling.

Aesculus, siehe Roßcastanienbaum.

Aespe, siehe Espe.

Aestrich, siehe Estrich.

Aeuglen, siehe okuliren.

Aeugleinsilber heißt bei den Bergleuten, wann sich Silber in Drusen und Stufen angeschmeichelt hat.

Affe heißt 1) ein Storchschnabel, 2) ein Hebzeug, welcher aus einer blosen Stolle oder Winde bestehet, so zwischen 4 Stücken Holz, die wie ein Andreaskreuz zusammengefügt sind, heruntergehet, und deren 2 an jedem Ende sind.

Afholder, siehe Mistel.

Affiche ist eine starke an einen 10 oder 12 Schuhe langen Stiel bevestigte eiserne Spitze, deren sich die Fischer bedienen, um ihre Garnreisen aufzuspannen.

Affiler heißt 1) in der Gärtnerey etwas nach der Schnur setzen, 2) bei dem Kleinschmied, schärfen, wetzen, schleifen, und 3) in der Landwirthschaft eine Pflanze verderben, daß ihre Blätter verdorren, und wie dünne Fäden werden. Man sagt z. E. les gelées du moi de Mars ont affilé tous nos bleds, der Märzfrost hat dem Korn Schaden gethan.

Affinage de l'affinage, *chanvre d'affinage* heißt bei den Kaufleuten die beste und am schönsten ausgehechelte Sorte Hanf.

Affinerie heißt eine Dratzieherey, oder auch Eisendratrollen von unterschiedlichem Muster.

Affiniren, siehe rafiniren.

Affner heißt bei den Webern der Nadelkamm, oder Nadelkamp, wodurch die Fäden laufen, damit sie sich nicht verwirren können, und bei den Müllern, was von dem andern Aufschutt herkommt.

Afioume, levantischer Flachs, der über Marseille kommt.

Afrikanische Avanturiers, so werden die afrikanische Handlungsgesellschaften in England und Portugall genennet. Die englische Compagnie schickt jährlich 10 bis 12 Schiffe von 150 Tonnen an die Küste von Guinea, welche mit Eisenwaaren, Scheeren, Messern, Flinten, Schießpulver und baumwollenen Tüchern beladen werden, und von dort Goldstaub, Elephantenzähne, Wachs, Leder und Mohrensklaven hinwegführen, welche den vortheilhaftesten Artickel ausmachen, und nach Jamaika, Barbados und andere englische Inseln in Amerika verkauft werden. Der Kurfürst Friedrich Wilhelm, der Große zu Brandenburg, hat im Jahr 1681. auch

eine

eine afrikanische Handlungskompagnie zu Emden gestiftet.

Afrikanische Handlung. Die afrikanische Handlung wird von den Europäern nur auf den afrikanischen Küsten getrieben, indeme ihnen das innere des festen Landes von Afrika, theils wegen der Rauhigkeit des Erdreichs, theils wegen der daselbst herrschenden unerträglichen Hitze, theils endlich wegen der Grausamkeit der grösstentheils mehr als halbwilden Einwohner, wenig bekannt ist. Unter allen afrikanischen Küsten aber werden von den Europäern die Goldküsten am meisten besucht, und ist fast keine europäische Nation, welche nicht zu Beibehaltung der Handlung mit dem reichen Metalle, so dieser Küste den Namen gegeben, Wohnplätze, oder auch sogar Städte, und beträchtliche Festungen daselbst hätte. Sonst aber ist die Küste der Kaffern wegen des Vorgebürgs der guten Hoffnung, welches sich beinahe in der Mitte derselben befindet, die berühmteste von allen Küsten von Afrika. Auf diesem Vorgebürge haben die Holländer ein beträchtliches Etablissement, nicht sowohl wegen der Handlung, die sie daselbst mit den Eingebohrnen des Landes treiben, als vielmehr, weil es ihren indianischen Flotten, sowohl bei der Hin- als Herreise, zum Sammelplatze und zum Orte der Erfrischung dienet. Das fruchtbarste Land in ganz Afrika ist Aegypten, welches auch zur Handlung besonders vortheilhaft liegt: dann auf der einen Seite erleichtert ihr die Nachbarschaft mit dem mittelländischen Meere die Schiffahrt gegen Phönicien, Griechenland, Italien, Spanien und die östliche Küsten von Afrika auf eben diesem Meere; auf einer andern Seite aber öfnet ihr das rothe Meer den Weg nach Persien und Ostindien; ohne der Nachbarschaft von Arabien erst zu gedenken, das stets an Räucherwerken und Gewürzen fruchtbar ist. Aegyptens vornehmste Städte sind

Cai-

Cairo, Alexandrien und Rosette. Es handelt aber Agypten 1) mit Europa, sonderlich mit den Italienern und Franzosen, doch ehedem mehr als anitzo; 2) mit den Völkern nach der Seite von Asien zu, von wannen zu Cairo beständig Caravanen ankommen, und 3) mit verschiedenen Gegenden von Afrika, indem kein Jahr vorbeigeht, daß nicht Caravanen von Tunis, Algier, Tripoli ꝛc. ꝛc. ankommen. In der That ist die Aegyptische Handlung sehr beträchtlich. Afrika erzeugt folgende Handelsprodukte, als: Gold, Perlen, allerhand Früchte und Materialien, vieles Korn, wilde Thierhäute, Straußenfedern, Elephantenzähne und Pferde, ja sogar Menschen, meistentheils Mohren, welche wie das Vieh aufgekauft, und nach Amerika in die Dienstbarkeit verführet werden.

Die nach Afrika hingegen gehende Waaren sind vielerley europäische Manufakturen von Seide, Wolle, Flachs, Eisen und Holz; mehrmalen auch nichtswürdige Dinge, die doch mit gutem Profit an die Wilden vertauscht werden. Die Nationen, welche nach Afrika handeln, sind aus Europa die Italiener und Franzosen, deren Handel meist nach der Barbarey und Aegypten gehet, weil die Holländer, Dänen und Engländer die andern Küsten von Afrika befahren, welche an dem großen Weltmeer und dem Ocean liegen. Uebrigens hat Afrika in Ansehung der Messen und Jahrmärkte, außer seinem Aegyptischen Alexandrien, wenig kommercirende Städte an dem Mittelländischen Seeufer, sondern mehrentheils Raubnester.

Afrikanischer Kürbis, siehe Guineischer Kürbis.

Afslagers werden in Amsterdam die zu Haltung der öffentlichen Auctionen von der Obrigkeit verordnete Personen genennet.

After oder Heerdflut heißt 1) auf Bergwerken der taube Ueberrest von dem gepuchten Erzt, woraus der gute Schlich bereits gezogen ist. Wann durch das Seigern noch einiger gute Gehalt darinnen verspüret wird, wäscht man ihn noch über dem Blauenheerd; 2) in der Landwirthschaft das leichte oder taube Getraid, welches auf der Tenne durch das Werfen von der reinen Frucht abgesondert wird.

Afterdarm oder Mastdarm. Wann dieser dem Vieh bei einem anhaltenden Durchlauf, oder auch nach einer schweren Geburt vorfällt, so muß man die Hand mit Oel bestreichen, und ihn wiederum behutsam zurücke schieben, und damit er nicht wiederum vorfallen möge, ein zusammenziehendes Clystier anwenden, welches man aus einer Handvoll Tormentilwurzel in einem Quart Wasser abkocht und durchseihet. Ist aber der vorgefallene After geschwollen, so muß man ihn erst mit lauem Wasser, worinnen Pappeln abgekocht worden sind, bähen, ehe man ihn in seine vorige Stelle zurückbringen kann. Um der Entzündung vorzubauen ist eine Aderlässe hiebei meistens nothwendig.

Aftergefälle sind auf Bergwerken hölzerne Kästen mit Querbretern, worinnen das After aufgefangen wird; siehe After.

Afterhaase, siehe Stachelschwein.

Afterholz heißt im Forst alles Holz, welches nicht frisch vom Stamm gehauen, sondern von Windfällen, Schneebrüchen und dürren Wipfeln aufgemacht wird.

Afterklaue, siehe Klaue.

Afterlauge wird aus Birken- Büchen- oder Eichenholzasche, welche man mit heißem Wasser anbrühet, verfertiget. Wann sie abgekühlt ist, daß man eine Hand darinnen leiden kann, so waschen die Weißgerber die aus der Braut oder Farbe gebrachte Felle

darinnen 3 bis 4 mal aus, um sie von dem Thran zu reinigen; die hierzu gebrauchte Lauge wird nachhero aufgehoben und zum Waschen schmutziger Lederwaaren verwendet.

Afterleder heißt bei den Lederhändlern das Gaarleder; bei den Schuhmachern aber ein halbmondförmiges Leder, welches inwendig im Stiefel angenähet wird, und den Absatz des Schafts überziehet.

Afterlehen ist ein Lehen, welches der Vasall wiederum an einen anderen verleihet, ohne jedoch dadurch die Verbindung zwischen ihm und seinem Lehenherrn aufzuheben. Diese Afterbelehnung findet nur in so ferne statt, als sie weder dem Lehenherrn noch dem Agnaten nachtheilig ist.

Aftermehl, siehe Nachmehl.

Afterpacht, lat. *sublocatio*, wird genennet, wann ein Pächter das Pachtgut, ganz oder zum Theil, wiederum an einen andern Mann vermiethet. In Rechten ist der Afterpacht nicht verboten, in so ferne dem Gutsherrn kein erweislicher Schade daraus zugehet, und ist es also räthlich, den Afterpacht im Pachtbriefe zu untersagen, weil er doch selten für den Gutsherrn günstig ist, und weil diesem gar sehr viel an den persönlichen Eigenschaften seines Pächters gelegen ist. Indessen hebt der Afterpacht die Verbindlichkeiten des Hauptpächters keinesweges auf, sondern er muß vielmehr durchaus für seinen Afterpächter und dessen Handlungen stehen. Wann aber der Hauptpächter nicht bezahlen kann, so erlaubet man dem Eigenthümer sich an den Afterpächter zu halten.

Afterschlacken nennen die Bergleute diejenige Materien, welche zweymal durch die Probe gegangen sind.

Afterschlag, siehe Abraum.

Afterweisel, siehe Biene.

Afterzegel ist der Abfall von den Baustämmen, wann sie, zu Erleichterung des Transports, sogleich in den Wäldern beschlagen werden. Es ist nicht räthlich, diesen Abfall weder den Forstbedienten zu überlassen, noch auch an die Zimmerleute, dem Stamm nach, zu verkaufen, weil in beeden Fällen zu tief in die Späne gehauen, und viel gutes Bauholz zu Grund gerichtet wird.

Agali, siehe Bisam.

Agallochum, siehe Paradiesholz.

Agallochum forte, siehe Rhodiserholz.

Agarick, Lerchenschwamm, lat. *Agaricus*, fr. *Agarie*. Man hat zweyerley, den ächten und falschen. Jener wächst an den Lerchenbäumen, dieser aber an Eichen und andern Bäumen. Er wächst am Stamm des Baums heraus, siehet weißlich und hat die Figur eines halben Kegels. Der ächte wird gesammelt und an die Materialisten, von diesen aber an die Apothecker verkauft. Ein sonstig ökonomischer Nutzen ist davon nicht bekannt.

Agaricus mineralis, siehe Mergel.

Agat, siehe Achat.

Agatbaum, siehe Ebereschenbaum.

Agathe, siehe Agtstein.

Agary. Ein großer Malabarischer Baum von überaus zartem Holz, welcher vier Hände lange und einen Queerfinger breite Schoten trägt, in welchen sich Bohnen befinden, die den Europäischen gleich, nur etwas kleiner sind und zur Speise dienen.

Agave, siehe Aloe.

Agdstein, siehe Berstein.

Ageln, Agen, Schäben, Scheven, lat. *Purgamenta* oder *ramenta lini*, sind die bei dem Flachs- und Hanfbrechen abfallende kleine Theile der zerbrochenen äußern Rinde, oder auch die Spitzen aus den Gerstenähren. Man kann sie sonsten zu gar nichts brau-

chen, als blos unter den Töpfersthon zu mischen, welcher dadurch zum Verkleben besser wird.

In den Dunghaufen darf man sie nicht werfen, weil sie dem Dung schaden und dem Ackerfeld durchaus nachtheilig sind.

Agent heißt bei den Kaufleuten soviel als Factor, Kommißionair, Kommißionhaber, und also derjenige, welchem eine Kommißion aufgetragen ist. Auch sind die **Banco-oder Wechselagenten** nichts anders als Mäckler oder Sensale.

Agerlbaum, siehe Maßholder.

Agermennig, siehe Adermennig.

Aggouedbund ist die beste von den sechserley Arten Seide, welche man in den Staaten des großen Mogols einsammlet.

Agwirre eine Art Zuckerrohr in Ost- und Westindien, auch auf der St. Thomasinsel.

Agio, Aufgeld, Aufwechsel, lat. *Collibus*, franz. *l'age, Change, Surchange* heißt überhaupt der Unterschied oder die Differenz, welche entsteht, wenn man den Geldbetrag, den man entweder in gewissen baaren Münzsorten, oder in Wechselbriefen, oder in öffentlichen Obligationen und Billets einkauft, von der Summe, die man dafür bezahlt, beydes in dem gleichen numerären Werthe des Kaufgeldes angerechnet, abziehet. Es ist also das **Agio** immer das Surplus, welches der Käufer einer gewissen Geldsumme über den würklichen Betrag dieser Summe entrichtet. Man hat Wechsel- und Geldagio; jedes hat seine Grundregeln, die aus dem natürlichen Gange der Handelsgeschäfte entspringen, und durch keine willkührliche Maasregeln verändert werden können. Die Wechselbriefe auf den Handelsplätzen sind Waaren, wie andere käufliche und verkäufliche Sachen auch. Wenn sich ein Ueberfluß daran befindet, und wenige Käufer dazu sich melden, so werden sie von dem Inhaber

haber unter ihrem Werth oder Preiße verkauft, und der Käufer kann in solchen Fällen oft eine Wechselsumme von 100 Rthlr. mit 98 oder noch weniger Thalern einhandeln. Wenn hingegen wenig Wechselbriefe auf einem Platze zu bekommen sind, und viele Sucher und Nachfrager nach solchen Briefen sich einfinden, so müssen diese Briefe nothwendig über ihren würklichen Werth hinaufsteigen, und der Käufer muß also mehr bezahlen, als er in dem Wechselbriefe ausgedruckt und angewiesen erhält. Da ist also das Agio der Wechselbriefe eine unumgänglich nothwendige Folge von dem Gange des Handels. Die Ursachen, warum die Wechselbriefe auf dem einen und dem andern Platz stark steigen oder fallen, sind zuletzt alle in dem Satze gegründet: da, wohin das meiste Geld, entweder als Handelsschuld, oder aus andern besondern Absichten übermachet werden muß, steigen auch die Wechselbriefe; da aber fallen sie, wohin man entweder kein Geld schuldig ist, oder wohin kein Geld verlanget wird. Wenn z. E. von Frankreich starke Subsidien an die nordischen Höfe übermacht werden, so werden zuverläßig die Hamburger Wechselbriefe stark gesucht, und also wegen ihres Steigens mit Agio bezahlt. Die Pariser Briefe hingegen müßen zu der Zeit fallen, weil es unter den Umständen nicht so interessant ist, das Pariser Papier zu kaufen. Aus gleichen Gründen steigen auch die Londner Wechsel, wenn die Holländer vieles Geld in England anlegen, fallen hingegen, wann sie solches zurückziehen. — So ist auch der Krieg eine Hauptursache, welche das Steigen der Wechselbriefe von einem oder dem andern Platze bewirken kann.

Das Geldagio ist nicht weniger natürlich, als das Agio der Wechselbriefe. Wenn die Hamburger oder Leipziger Wechsel über ihren Werth allzuhoch steigen, so sucht der Handelsmann, um seines Interesse wil-

len, lieber baare Gelder abzusenden. Er wechselt also, wenu er nur noch einen kleinen Gewinnst dabei hat, diejenigen Münzsorten auf, die in Hamburg und Leipzig den vortheilhaftesten Cours haben. Da er nun in diesem Fall alle französische Louisd'or sucht, so muß er dem, der sie hat, ein Benefice, oder einen Gewinn, das ist: ein Agio oder Aufgeld dafür bezahlen, weil sich kein Geldeigenthümer zwingen läßt, gewisse nützliche Münzsorten einem andern gegen eine andere nicht so nützliche Münzsorte von Geldern zu vertauschen. Wenn in einer jeweiligen Frankfurter Messe die Schweitzer, oder Franzosen, oder Holländer, oder Sachsen große Waarenquantitäten einführen, und durch Verkaufung derselbigen gute Messe machen, und viele und große baare Geldsummen, doch nur wie es gemeiniglich geschieht, in Conventionsthalern und kleinern Conventionsmünzen einnehmen, so liegt ihnen vor ihrer Abreise sehr daran, um nicht eine so ungeheure Last an diesen Conventionsmünzsorten, die sie ohnehin in ihren Ländern nicht mit Vortheil brauchen können, fortschleppen zu dürfen, die Conventionsgelder gegen alte und neue Louisd'or, oder neue Thaler, oder gegen Ducaten umzuwechseln. Da ist nun ein Fall, wo die Kaufleute ohne Agio zu geben, ihre Handelsgeschäfte nicht machen können. Wenn hingegen im May und Junius große Holzflöße nach Holland gehen, und also die beträchtliche Anzahl der bei diesen Flößen angestellten Arbeiter bezahlt werden muß, so brauchen die Eigenthümer der Flöße große Summen kleiner Coventionsmünzen, und sind nun genöthiget, diese geringen Münzen mit dem besten Holländischen Papier, oder unmittelbar mit guten groben Gold- und Silbersorten einzuwechseln, und hierdurch den Inhabern der kleinen Münzen den nämlichen Vortheil zu gewähren, den das Agio giebt.

Man

Man berichtiget dieses Agio auf zweyerley Art, entweder zahlt der Inhaber der geringeren Geldsorte die bedungene Procente mit schlechtem Gelde darauf, oder er läßt sich solche von der eingewechselten Geldsorte abziehen. In jenen Fall wird es eigentlich Agio, in diesem aber Disconto genennet. Und hier muß man sich in der Ausrechnung allezeit der Regel de Tri bedienen und wohl obacht geben, daß man sich nicht verkürze, und von dem Agio ein weiteres Agio discontrire. Folgendes Exempel wird diese Kautel einleuchtender machen. Wann man zum Exempel in Venedig 500 Dukaten correnti mit 20 Procent Abzug in Bancogeld umsetzen, und das Agio also berechnen wollte: von 100 Dukaten beträgt der Abzug 20, also von 500 Dukaten 5 mal zwanzig, d. i. hundert Dukaten, so würde man um $16\frac{2}{3}$ Dukaten correnti zu kurz kommen. Man rechnet vielmehr also: von 120 Dukaten corr. beträgt der Disconto 20 Dukaten, und also von 500 : $83\frac{1}{3}$. Was übrigens unter **Bancoagio**, und unter **Agio auf Bancogeld** für ein Unterschied seye, suche man unter **Bancoagio**.

Agio conto ist beim Buchhalten eine kaufmännische Rechnung, welche bei der Gelderverwechslung gebrauchet wird, die auszahlende und empfangende Agio darinnen abzuschreiben. Auch wird sie gebraucht, wenn jemand etwas in Banco zugeschrieben wird, wovon er die Agio vergüten soll. Es wird diese Rechnung 1) debet: a) wenn man Gelder einwechselt und Aufgeld giebt; an Cassaconto, b) wenn man jemanden in Rechnung Agio gut thut, an die Person, die solche gut gethan; c) wenn an dieser Rechnung gewonnen befinde: an Gewinn und Verlustconto. Hingegen wird die Agioconto 2) Credit, a) wenn man Gelder verwechselt und Aufgeld einnimmt: pr. Cassaconto; b) wenn man jemanden

Agio zurechnet, pr. die Perſon, welcher Agio berechne; c) wenn Verluſt in dieſer Rechnung gefunden wird: pr. Gewinn- und Verluſtconto.

Agio di banco, ſiehe Bancoagio.

Agion, ſiehe Agul.

Agiotage, bedeutet bei den Franzoſen insgemein einen wucherlichen verbotenen Handel, ſo wie

Agioteur, derjenige, der ſolchen treibt; und ſind dieſe Wörter unter den franzöſiſchen Kaufleuten noch nicht gar lange gewöhnlich.

Agito, oder auch **Giro** genannt, iſt ein kleines Gewicht, deſſen man ſich in dem Königreiche Pegu bedienet. Zwey Agito machen einen halben Biſa, und der Biſa wiegt hundert Teccalis, das iſt 2 Pfund 5 Unzen ſchweres, oder 3 Pfund 9 Unzen leichtes Gewicht zu Venedig.

Agnacat, ein amerikaniſches Obſt, ſo vornämlich unweit der Meerenge von Darien wächſt. Der Baum gleicht an Größe und Geſtalt einem Birnbaum, ſeine Blätter aber fallen nie ab. Die Frucht gleicht einer Birn, iſt ſüß, fett und hat einen Buttergeſchmack. Sowohl die Schaale als das Fleiſch bleiben grün, auch nach ihre Reife. Sie ſoll ſehr ſtimuliren.

Agreſt nennet man theils den geſottenen oder ungeſottenen Saft von noch unreifen Weintrauben, und theils die ſüß oder ſauer eingemachte Weintrauben ſelbſt. Der rohe Saft wird blos ausgepreßt und filtrirt, hernach in einem wohlzugeſpundeten Fäschen, oder einer Bouteille aufbewahret. Soll er ſich lange halten, ſo muß man friſches Baum- oder Mandelöl darauf gießen, damit er nicht kuhnicht oder ſchimmlicht werde. Er wird in der Küche ſtatt des Weinеſſigs gebraucht, und kühlet weit mehr als dieſer. Der geſottene Saft wird mit Zucker vermengt,; wann er wohl geſotten hat, wirft man etwas abgeriebene

Citro-

Citronenschaalen hinein, läßt sie noch einmal aufsieden, und gießt ihn, wann er sich abgekühlet hat, in ein Glaß. Er ist vortreflich, wenn man ihn unter das Wasser mischt, zum Durstlöschen und Abkühlen, besonders in hitzigen Krankheiten. Will man die Weinbeere sauer einmachen, so muß man sie rein waschen, von dem Kamm abpflücken, mit gesottenem und wiederum abgekühltem Eßig übergießen, und sodann beschweren. Sie sind statt der Kapern zu gebrauchen. Süß werden sie eben so wie andere Früchte, mit geläutertem Zucker eingemacht. Man muß sie aber aufschneiden, die Körner herausnehmen und etwas weniges Salz oder Salpeter hinzuthun, damit sie ihre grüne Farbe nicht verlieren. Unter den Zucker wird auch etwas von dem ausgepreßten Saft gemischt.

Agrimonie, siehe Adermennig.

Agriote, schwarze saure Kirschen, siehe Kirsche.

Agromanie nennet man überhaupt alle Fehler, welche bei dem Feldbau begangen werden, insbesondere aber in der Politick, die Begierde den Ackerbau mit dem Nachtheil aller übrigen Gewerbe zu sehr zu erweitern.

Agstein, siehe Achat.

Agrstein,, siehe Bernstein.

Agul, Agion, *Albagi Maurorum*, *Genista*, *Spartium spinosum foliis polygoni* ist ein kleines sehr stachelichtes Bäumchen oder Strauch, welches in Arabien, Persien und Mesopotamien wächst. Die Blätter sind länglich, und sehen wie die am großen Wegetritt aus, es bringet in großer Menge röthliche Blümchen, und alsdenn folgen rothe Saamenhülsen. Die Wurzel ist lang und siehet purpurfärbig aus. Auf den Blättern und Zweigen findet sich bei starker Sommerhitze ein fetter und schmieriger Liquor von einer Honigconsistenz, welcher zur kühlen Nachtzeit

verdicket wird, und eine Gestalt von Körnern bekommt, welche Albagimanna heißen, und wie Corianderkörner aussehen. Man sammelt sie und macht ziemlich dicke Brode von dunkelgelber Farbe daraus. Es ist nicht so gut wie das Calabrische Manna.

Agy, siehe Brasilienpfeffer.

Ahlbeer, siehe *Grossularia*.

Ahlen sind allenthalben hinlänglich bekannte ganz einfache Instrumente mit einem angestählten Speer und hölzernen Handgrif, womit die Schuster, Sattler, Riemer und andere in Leder arbeitende Profeßionisten nähen. Auch die Gürtler, Buchbinder und selbst die Buchdrucker bedienen sich derselben, um Lettern auszuheben. Sie werden daher auch in Schuh-Riemer- und Sattlerahlen eingetheilt, und sind entweder rund, viereckigt, oder auch zweyschneidig, theils gerad und theils krumm gebogen. Die größten und stärksten haben vornen im Speer ein längliches Loch, durch welches ein Näheriemen gezogen werden kann. Sie werden in Zehner, Funfziger und Hunderter sortirt, und von den gewöhnlichen Sorten das Stück nur mit 2 bis 3 Pfennigen bezahlt. Die Ahlenschmiede formiren ein besonderes Handwerk, welches in Nürnberg, Schmalkalden und Steyermarkt zünftig ist, außerdeme aber in Deutschland selten angetroffen wird. Doch findet man jetzt auch in Schwabach Ahlenschmiede. Da sich von dieser Handarbeit nicht allzuviele Meister nähren können, so formiren sie ein geschlossenes Handwerk, lehren keinen Fremden, halten ihre Jungen zu einer vierjährigen Lehrzeit und die Gesellen zu einer zehnjährigen Wanderschaft an. Die Ahlenschmiede schmieden die Ahlen nur rauh, und lassen sie auf einer Schleifmühle schleifen, wornach sie gehärtet, und dann wiederum auf der Mühle polirt, sortirt und verschicket werden.

Ahm, siehe Ohm.

Ah mon Dieu, ist der Name einer besondern Art Birn, wovon unter Birn das mehrere zu finden ist.

Ahorn, Apelerbaum, Binnbaum, Eren, bei den Preußen Leinbaum, und bei den Schleßiern Urle genannt, lat. *Acer*, franz. *Erable*, ist ein Baum, der Blätter hat, welche je zwey und zwey an den Aesten stehen, wovon die meisten mehr oder weniger tief eingeschnitten, bisweilen gekerbt und nach den verschiedenen Gattungen größer oder kleiner sind. Ein und eben derselbe Baum trägt männliche und Zwitterblumen. Der Blumenkelch ist einblätterich, gefärbt und fast bis an seinen untersten Theil in fünf scharfe Abschnitte getheilt. An seinem Grunde ist eine fleischige Masse, woraus fünf kleine, eyrunde, sehr offene und wie eine Rose stehende Blumenblätter und acht kurze Staubfäden hervorkommen. Der Griffel der Zwitterblume stecket mit seinem untern Theil in der fleischigen Masse, woran die Blumenblätter und Staubfäden sitzen, und aus dieser Masse kommt auch noch durch eine gewisse Oefnung ein mit zwo zugespitzten Narben versehener Griffel hervor. Der Eyerstock bestehet aus zwo Kapseln, wovon eine jede einen einigen rundlichen Saamen enthält. Der Eyerstock besteht bisweilen aus 3 wie ein Kleeblatt stehenden Kapseln, und alsdann siehet der Griffel aus wie ein Anker mit drey Armen, so wie hingegen mit zwey, wann der Eyerstock nur zwo Kapseln hat.

Der Ahornbaum ist sowohl wegen seines Holzes als auch wegen des Saftes, den einige Sorten fließen lassen, wann sie angebohret werden, woraus man Zucker sieden kann, sehr schätzbar, und selbst das Laub dienet zum Viehfutter. Das Holz ist hart und leicht, nimmt eine gute Politur an, und dienet zu allerley Tischlers- und Drexlersarbeiten, so wie auch zu musikalischen Instrumenten. Es ist theils weiß,

theils

theils gestreift oder geädert und theils auch voll schöner Maßern und wird alsdann gekräuseltes Ahornholz, oder auch Pfauenschwanzholz genannt. Der Baum wächst schnell, und kann in hohe Stämme oder auch zu Unterholz mit Nutzen gezogen und sodann alle 15 bis 20 Jahre geschlagen werden. Der Saft soll zum Bierbrauen sehr vorzüglich seyn, kann aber auch zu Syrup eingekocht und Zucker daraus bereitet werden, wovon unter dem Wort **Ahornzucker** mit mehrerem gehandelt werden solle.

Die deutsche Ahornarten lieben einen feuchten, mäßig fetten, lockern und nahrhaften Boden, wachsen jedoch auch in allerley Grund, wann er nur nicht aus allzutrockenem Sande bestehet. Sie können aus dem Saamen gezogen, durch Ableger und junge Sproßen vermehret werden, und treiben auch aus dem Stock wieder hervor. Man kann den Saamen sogleich, nachdem er reif geworden ist, im Herbst nebst seinen Kapseln in ein offenes Land und gemeine Erde säen. Hat man aber Hamster in der Gegend, welche sehr lüstern darnach sind, so thut man besser, wenn man ihn in mäßig feuchter Erde oder Sand aufhebt, und erst im Frühejahr aussäet. Denn durch diese Vermischung behält er die Kraft zum Wachsen, welche er außerdeme verliert, oder wenigstens im selbigem Jahr nicht mehr aufgehet. Man muß ihn dahero auch mit Erde vermischen, wann man ihn weit versenden will. Ist der Saame im Frühejahr ausgestreuet, und nicht über einen halben Zoll dick mit Erde bedeckt worden, so gehet er bald auf. Die jungen Bäume lassen sich sehr leicht versetzen, auch wenn sie schon 10 bis 12 Fuß hoch sind; sie dürfen aber bei dem Versetzen nicht beschnitten werden.

Die meiste Sorten des Ahornbaums, welche aus Amerika kommen, insbesondere aber die Zuckerahornbäume, können die Hitze gar nicht vertragen, wann

sie

sie noch jung sind und gehen fast alle aufgehende Pflanzen zu Grund, wann sie der Sonne nur einen einzigen Tag völlig ausgesetzt sind, weil sich in der Sonne gleich eine Menge Insekten daran setzt, und ihre Saamenblätter abfrißt, worauf die Pflanze verdirbt. Man muß daher ihren Saamen an einen bedeckten Ort aussäen.

Man kann die Ahornbäume auch wie die Weiden kappen, und ihr Holz bekommt sehr krauße und bunte Adern, die Stämme bleiben aber alsdann selten gesund, und werden bald hohl. Sonsten rühmt man auch an dem Ahornholz, daß es nicht leicht stockt, auch von dem Mulm und Wurm nicht angegriffen wird, man muß es aber vor der Nässe wohl bewahren.

Die Gattungen des Ahorns sind folgende.

1) Der **weiße Bergahorn, wilde Feigenbaum, Sycomerus,** der auch bisweilen, aber fälschlich, Platanus genennet wird, lat. *Acer montanum candidum.* C. B. franz. *Erable blanc de Montagne*, oder *Erable Sycomore*, ist ein großer Baum, der aber keinen rechten geraden Stamm hat, die Rinde ist uneben und höckerich, das Holz hart und fast beständig weiß. Die Blätter sind breit, dick und in fünf ungleiche Flügel abgetheilt, oben dunkelgrün und unten weißlich mit hervorstehenden Rippen. Die Blumen und Früchte sind traubenförmig.

Diese Sorte taugt gut um Plantagen an der See anzulegen, oder andere Plantagen, welche zu nahe am Meer stehen, damit zu bedecken, weil sie sich sehr ausbreitet, und Wind und Feuchtigkeiten stark abhält; sonsten aber verliehret sie ihre Blätter bald, und lockt das Ungeziefer stark an sich. Dieser Baum läßt sich noch versetzen, wann er schon sehr groß ist, man muß aber seinen Gipfel etwas behauen und die Wunden mit Bleyweiß und Oel oder Bleyweiß und

Mist

Mist verbinden. Uebrigens ist er den Bienen sehr nützlich und angenehm. Es giebt auch eine Varietät davon, an welcher die Blätter bundstreifig sind.

2) Der kleinere oder gemeine Ahorn, Maßholder, Meveller, lat. *Acer (campestre) foliis lobatis obtusis emarginatis.* Linn. *Sp. pl.* 1055. ist in den deutschen Wäldern und Hecken am meisten bekannt; seine Blätter sind klein, in drey oder fünf ungleiche stumpfe Einschnitte abgetheilt, die nicht gekerbt, aber ringsherum mit einem hellen Grün eingefaßt sind. Die Blumen stehen in kleinen Sträußen beisammen, worauf sich oben die Zwitterblumen befinden.

Diese Sorte giebt schöne und gute Hecken ab, besonders an solchen Orten, wo der Boden für die Hagebuche allzuscharf, trocken und kiesigt ist. Ihr Holz ist voll Adern, und wird vornämlich zu Saiteninstrumenten gebraucht.

3) In Canada sind zwo Arten vorzüglich berühmt, nämlich:

a) Der weiße Ahorn, der Virginische blühende Ahorn, *Acer virginianum folio majore, subtus argenteo, supra viridi splendore,* Pluk. *Acer montanum candidum.* Er hat breite, oben glänzend grüne, und unten silberfärbige Blätter.

b) Der rothe Ahorn. *Acer floribus rubris folio majori superne viridi, subtus argenteo splendente* Clayt. *fl.* 1719. Er wird auch in Canada von vielen Platanus genennet und unterscheidet sich von dem weißen Ahorn durch seine rothe Blumen. Das Holz von diesem ist manchmal maserig und blutfleckig. Diese zwo Sorten geben hauptsächlich viel süßen Saft und Zucker, und wird der von dem weißen der Ahornzucker, der von dem rothen Baum aber Maßholderzucker genennet.

4) Der Ahorn von Montpellier mit Blättern, die in drey fast gleiche Einschnitte abgetheilt, schön grün, glatt, dick und dicht sind, *Acer trifolium C. B. Pin.* 431. *Acer (Monspessulanum) foliis trilobis integerrimis. Prod. Leyd.* 459.

3) Der Cretische Ahorn mit dreylappigen auf der untern Seite etwas haarigen Blättern, *Acer cretica* Pros Alp. *Acer (cretica) foliis trilobis integerrimis subtus pubescentibus.*

6) Der Virginische Ahorn mit drey oder fünfmal eingeschnittenen Blättern, *Acer maximum foliis trifidis vel quinquefidis virginianum.* Pluh. Dieser Baum liebt feuchtes Erdreich, und will im trockenen Boden nicht recht fort. Sein Saame ist zu Ende des Maimonats völlig reif und zum Säen tauglich.

7) Der Norwegische Ahorn, mit Maßholderblättern, der Platanblätterigte Ahorn. *Acer foliis quinque, lobis acuminatis acute dentatis glabris floribus corymbosis.* Linn. *flor. suec.* 303. Ist den Nordlichen Ländern eigen, und erlangt in England eine ansehnliche Größe. Es giebt auch eine Abart davon mit scheckigten Blättern. Auch diese Ahornart giebt einen süßen Saft, woraus Zucker gesotten werden kann.

8) Der Amerikanische Bergahorn. *Acer (Pensylvanicus) foliis trilobis acuminatis, ferrulatis floribus racemosis.* Linn. *Sp. Pl.* 1055. Dieser Baum ist überaus prächtig, und hat sehr schöne, grüne, sägenförmig ausgeschnittene Blätter, welche sich in 3 große Spitzen endigen.

9) Der Italienische Ahorn, insgemein Opalus genannt, *Acer major folio rotundiore minus laciniato, et Opalus Italorum.* Raji *Hist.* ist in den meisten Gegenden Italiens, sonderlich aber um Rom sehr gemein.

Ahornhonig, Ahornsaft giebt besonders der große spitzblätterige Ahorn. Wenn die vollwüchsige Stämme dieser Baumart, welche wenigstens acht bis zwölf Zoll Dicke haben müßen, nach dem ersten harten Froste im November und wenn die Wurzeln recht mit Schnee belegt sind, bei heiterm, aber recht kaltem Wetter an der Mittagsseite mit einem halbzölligen Bohrer, einen Fuß hoch von der Erde und anderthalb Fuß tief ins Holz gebohrt werden, so geben sie bis Ende Dezembers alle 24 Stunden von 7 bis zehen Quart eines recht zuckerreichen Saftes, den man den Ahornhonig nennet. Bei gelinderer Witterung zapft man ihn nicht. Nach dem ersten Zapfen läßt man es etwa dreyßig Tage lang bewenden, wiederholet es alsdann zum andernmale noch etliche zwanzig Tage, wenn heitere Witterung mit Frost anhält, weiter würde es nicht rathsam seyn, theils der Bäume wegen, theils eines Nebengeschmacks halber, den der Syrup annimmt. Der frische Zuckersaft geht in etwa vier und zwanzig bis dreyßig Stunden in Gährung, und kann einen scharfen Essig, auch Brandwein, und sonst einen Landzucker geben, der aber freylich dem ausländischen an Süßigkeit nicht beikommt.

Ahornzucker wird aus dem Ahornsaft oder Ahornhonig bereitet, und wie dieser zu gewinnen ist, findet man unter dem Wort: **Ahornhonig.** Nachdem man zu diesem Behuf eine Quantität Saft, z. E. 200 Maaß (Pintes) gesammelt hat, kochet man denselben in eisernen und kupfernen Kesseln so lange, bis er so dick wird, daß sich das zähe Wesen nicht mehr herumtreiben läßt, und schäumet ihn davon fleißig ab. Wenn der Liquor dick zu werden anfängt, rühret man ihn beständig mit einem hölzernen Stabe um, theils um das Anbrennen zu verhindern, theils auch um die Ausdünstung zu befördern. Sobald der Liquor die

Consistenz eines dicken Syrups erhalten hat, so gießet man ihn in Formen, entweder von Erde oder von Birkenrinde. Beim Erkalten wird der Syrup hart, und man hat alsdann Brode oder Täfelein. Dieser Zucker ist ziemlich annehmlich, wenn man ihn gehörig hat einsieden lassen. Läßt man ihn aber zu stark einsieden, so bekommt er einen groben Zuckersyrupgeschmack.

Um diesen Zucker schöner und lieblicher zu machen, pflegt man ihn bisweilen mit Eyerweiß abzuklären.

Einige Einwohner in Canada schütten zwey bis drey Pfund Weizenmehl auf zehen Pfund eingesottenen Syrup. Er wird zwar alsdenn weiser und von denenjenigen, welche diesen Betrug nicht wissen, vorgezogen; er hat aber bei weitem nicht den mit einem lieblichen Geschmack vergesellschafteten angenehmen Geruch, dergleichen man allemal bei dem unverfälschten Ahornzucker antrift. Wenn dieser Zucker gut seyn soll, muß er hart, braunroth, etwas durchsichtig, von einem lieblichen Geruch und recht süß auf der Zunge seyn.

Man gebrauchet ihn in Canada eben so, wie den aus dem Zuckerrohr; auch machet man allerhand Eingemachtes daraus.

Ahre, siehe Maßholder.

Aichen heißt ein Maaß oder ein Gefäß nach einem zur Regel angenommenen richtigen Maaß prüfen und seinen wahren Gehalt erforschen. Es ist eine nothwendige Policeyanstalt, die Maaße von aller Art, so wie auch insbesondere die Schenkgefäße der Gastwirthe öfters aichen zu lassen und dadurch das Publikum gegen Vervortheilungen möglichst zu sichern.

Die Weinfässer werden mit Wasser abgeaichet, ehe man sie füllet, um den Abgang zu verhüten, welcher sich sonsten durch das öftere Füllen des Aichkübels mit Wein ergeben würde. Man hat aber dabei

wohl obacht zu geben, daß die Aicher das Wasser aus dem Kübel jedesmal wohl und rein auslaufen lassen, weil bei einer großen Quantität Wein auch das wenige zuruckgebliebene, welches man kaum bemerkt, am Ende doch nahmhaft wird und das wahre Maaß des Fasses verkürzt.

Aides ist in Frankreich eine Auflage, womit der inländische Verkauf fast aller Produkte beschweret ist. Ungefehr in der Mitte des 14ten Jahrhunderts verwilligten die Stände dem unglücklichen Könige Johann, während seiner Gefangenschaft, von allen Waaren, die im Königreiche verkauft werden, 12 Deniers, von jedem Livre des Kaufspreißes, als ein Hülfsgeld. Von dieser Zeit an wurde die Auflage nicht nur beibehalten, sondern auch unter Carl dem Fünften noch auf den Wein ausgedehnt, welcher anfänglich davon frey war. Um sich einen Begriff von der fast unerhörten Erweiterung dieser Auflage zu machen, muß man bedenken, daß der inländische Wein bei seiner Einfuhr in Paris wohl 30 und vorhero schon eben so vielerley Arten dieser Abgaben tragen muß. Die Auflage ist sehr drückend und wird es noch mehr durch ihre Verpachtung und die damit verknüpfte nachtheilige Erhebungsart. Jeder, welcher Wein bauet, muß zum Beispiel den Finanzpächtern und ihren Bedienten seine Keller eröffnen, so oft sie es verlangen. Zu seinem Haußgebrauch gehet ihm eine sehr geringe Quantität Wein frey, und was über diese Menge abgängig befunden wird, davon muß er die Aides bezahlen. Er darf das Inventarium über seinen Weinvorrath nicht einmal mit unterschreiben und die Gerichte stellen den Finanzpächtern vollen Glauben bei. Es hängt also lediglich von der Willkühr derselben ab, was sie ihm zuschreiben und abfordern wollen, anderer Gottloßigkeiten und Bedrückungen nicht einmal zu gedenken, worwieder

sehr

sehr schwer oder gar nicht Hülfe zu finden ist. Man tadelt an dem sonst berühmten Colbert, daß er diese Auflage mehr begünstiget als eingeschränket, und besonders, daß er verordnet habe, die zu Erhebung der Aides angestellte Commis sollten wegen ihres Lebens und ihrer Sitten gar nicht zur Rechenschaft gezogen werden, als wodurch diese Stellen zur äußersten Bedrückung des Volkes nach und nach mit dem Extract der schlimmsten Menschen besetzet worden seyen.

Aigrefin, siehe Egelfin.

Aigrette ist diejenige Art von Reigern, aus deren Federn die schöne Federbüsche gemacht werden, womit man die Turbans, Mützen und Hüthe zu schmücken pflegt. Der Vogel hält sich auf den Amerikanischen Inseln auf und begiebt sich oft in die See. Er ist etwas größer als eine Krähe, hat einen corallenrothen Schnabel, eben solche Füße, schneeweise Federn und einen sehr feinen und hohen Busch auf dem Kopfe.

Aigue Marine, ein Edelgestein, der längst an den Küsten des großen Weltmeeres gefunden wird. Er ist von einem ziemlich schönen Meergrün und man hält dafür, er bekomme die Farbe durch vieles An- und Ueberschlagen der Ebbe und Fluth, die ihn auf dem Sand herum wälzet. Er ist eben so hart als der orientalische Amethyst.

Aiguillettes de Mahot sind eine Art kleiner Stricke oder Schnüre, welche man aus der Rinde des gesponnenen Mahotsbaumes verfertiget und davon man sich auf den französchen Inseln in Amerika zu verschiedenem Gebrauche bedienet, insonderheit aber die Tobacksblätter daran zu reifen und aufzuhängen, wenn man sie abdorren will.

Aile, siehe *Alla*.

Akapalti,
Akapathi } siehe Pfeffer.

Akomabaum ist einer der größten Bäume in dem mitternächtigen Amerika. Er hat eine orangenfärbige, den Pflaumen ähnliche Frucht, die aber wegen ihrer Bitterkeit von den Menschen nicht genossen wird, sondern in gewissen Jahrszeiten den Holztauben zur Fütterung dienet. Sein Holz ist hart, schwer, gelb, sinkt im Wasser unter, wird aber mit der Zeit weislich und, weil es in der Luft, Erde und Wasser lange Zeit dauert, auch von den Würmern nicht angegriffen wird, so ist es in der Baukunst sehr nützlich zu gebrauchen. Die Rinde giebt einen milchichten Saft, der eingekocht dem Tragante ähnlich ist, und bei Zahnschmerzen auf die Schläfe und hinter die Ohren gestrichen wird. Man hat unterschiedene Arten von diesem Baume, die aber nur in Ansehung der Farbe des Holzes verschieden seyn sollen.

Alabaster, Albaster, lat. *Alabastrum*, gehört zu den gypsartigen oder selenitischen Steinen, findet sich gemeiniglich da, wo es Gyps giebt und bricht in horizontalen Lagen nicht sehr tief in der Erde. Er ist mehrentheils weis, jedoch auch grau, gelb, grün, roth und schwarz, oder er hat Punkte und Flecken von solchen Farben. Er ist bisweilen etwas durchsichtig, insgemein aber ganz undurchsichtig, ungleich weicher als der Marmor, nimmt aber doch eine ganz gute Politur an. Er läßt sich drexeln und mit dem Meisel bearbeiten und wird zu allerley Gefäßen, Figuren, Tischen, Säulen, Gesimsen, Kaminen und andern architektonischen Verzierungen verwendet, darf aber der Witterung nicht ausgesetzet werden. Der kleine Abfall bei der Verarbeitung wird gebrannt und zur Stukkatorarbeit, oder auch zu künstlichem Marmor verwendet. Diejenigen, welche den Alabaster verarbeiten, werden Alabasterer genennet und sind keine zünftige Profeßionisten, sondern freye Künstler. In dem Arabischen Gebürge hat man den Alabaster zuerst

erst gebrochen, nachhero aber in Aegypten, Syrien und Italien, sonderlich in der Gegend von Rom gefunden. Unter allem Italienischen Marmor zeichnet sich der der von Montajout sowohl durch seine Weise, als durch die Größe seiner Stücke auf eine vortheilhafte Art aus. In Deutschland findet man ihn sehr häufig, besonders in Thüringen bei Nordhausen, welcher auch daselbst, und in Franken bei Windsheim, welcher meistens zu Nürnberg verarbeitet wird. In der Grafschaft Hohenstein bei dem Dorf Harzungen findet sich eine Art Alabaster, welche man Eißalabaster nennet, weil sie einen solchen Glanz hat wie ein hellgefrohrnes Eiß.

Alana siehe Tripel.

Aland, siehe Eltfisch.

Alant, lat. *Helenium*, *Enula Campana*, franz. *Aunée*, ein Gewächs, welches an verschiedenen Orten Deutschlands wächst, sonderlich aber im feuchten und fetten Lande, hat eine starke und zaserichte Wurzel, aus welcher große und wollichte Blätter hervorkommen, welche oben blaßgrün, unten aber rauch und an dem Rande eingekerbet sind. Um Nürnberg herum wächst es sehr häufig. Die Stengel, welche im Monat Julius und August in die Höhe schießen und blühen, werden vier oder fünf Fuß hoch, sind gerade und über und über mit einer zarten Wolle besetzt, an demselben wachsen die Blätter ohne Stiel an und umgeben ihn gleichsam. An der Spitze desselben befinden sich große Knöpfe, dergleichen auch auf den Seitenästen anzutreffen sind, welche aus verschiedenen übereinander liegenden Schuppen bestehen und den Kelch der Blumen ausmachen. Die Blume ist groß, gelb von Farbe, wie ein Stern gestaltet und hat einen, wiewohl nicht allzustarken, Geruch. Wenn man sie genau untersuchet, so besteht sie aus einer großen Menge kleinerer Blumen, davon einige und

vornämlich diejenigen, welche den mittelsten Theil einnehmen, rund wie eine Düte aussehen; andere aber, die am Rande stehen, lang, wie ein kleines Bändchen hervor ragen. Die Saamen sind rundlich und oben mit einigen Federn gezieret. Von diesem Gewächs wird vorzüglich die Wurzel gebraucht, deren Nutzen aber hauptsächlich medicinisch ist; doch wird sie auch von den Färbern zu der blauen Farbe benutzt.

Alantbeer, schwarze Johannisbeer, siehe Johannisbeer.

Alantwein wird gemacht, wenn man den Wein mit der Alantwurzel entweder gähren lässet oder absiedet. In Franken nennet man auch den sehr stark und bis auf den 8ten Theil eingesottenen Most also, welcher sehr süß ist und zum Kochen, an allerley Brühen, auch zum süßen Senft gebraucht wird. Der eingesottene Birnmost hat fast den nämlichen Geschmack und dienet zu gleichem Gebrauch.

Alaun, lat. *Alumen*, franz. *Alun*, ist ein saures mineralisches Salz, welches aus einer Vitriolsäure und einer besondern Erde bestehet, das den Bolar- und Thonerden sehr gleich kommt und sich dadurch von andern unterscheidet, daß es langsam und ohne Aufbrausen mit der Vitriolsäure fermentiret. Einige wollen zwar den Alaun unter die Mittelsalze rechnen, er gehöret aber vielmehr unter die sauren und unterscheidet sich von dem Vitriol nur dadurch, daß das Salz im Vitriol mit einer metallischen, im Alaun aber mit einer Kreiden- oder Thonartigen Erde vermischet ist.

Alaun und Vitriol stecken gemeiniglich in einer Mine und die Mütter dieser sauren Salze sind Kiese, Atramentsteine, Schiefern, Schiefererden, Steinkohlen und versteinertes Holz.

Der Alaun hat entweder eine weiſe, röthliche oder gelbliche Farbe und wird alsdann Steinbutter genennet. Der grünliche Alaun, welcher in Frankreich zu Soiſſons in der Piccardie bereitet wird, iſt von ſchlechter Qualität. Die Chryſtallen des Alauns ſind groß, dick und achteckigt, wie ein Octädrum mit abgeſtumpften Ecken. Der Alaun iſt ſtyptiſch und hat anfänglich auf der Zunge einen ſüßlichen, hernach ſauren, eckelhaften, herben und zuſammenziehenden Geſchmack. Er wird entweder als eine Ader unter der Erde, ſonderlich in Silbergruben, bisweilen flüßig wie eine Milch, bisweilen hart angetroffen, oder aus mineraliſchen Waſſern geſotten, oder aus Alaunſtein gezogen.

Derjenige Alaun, welchen man in den Bergwerken findet, heißt der natürliche, und davon hat man folgende Sorten:

1) Den Berg-Felſen-Stein-Eiß- oder Chryſtallalaun, lat. *Alumen rupeum*, oder *glaciale*, *Alumen rochae*, oder *roccae*, franz. *Alun de roche*, oder *de glace*, ital. *Alumen di Rocca*. Dieſer iſt weis und wird allezeit gemeinet, wann man Alaun ſchlechtweg nennet.

2) Den römiſchen Alaun, lat. *Alumen Romanum*, franz. *Alun de Rome*, dieſer iſt röthlich, weil der Stein, aus welchem er gewonnen wird, dieſe Farbe hat; und er wird daher auch der röthliche oder ſteinrothe Alaun genennet. Auch iſt er beſonders rein und nicht leicht mit fremden Theilen vermiſcht.

Da dieſer Alaun ſehr geſucht wird, ſo wird er in England und Lüttich durch die Kunſt nachgemacht; er iſt aber alsdann nur auf der Auſſenſeite, ſo wie hingegen der ächte Römiſche durchaus röthlich. Doch ſoll der künſtliche Alaun, welchen die Gebrüdere Grafenhorſt in Braunſchweig verfertigen, ebenfalls durchgängig roth und an Reinigkeit dem gemeinen vorzuziehen ſeyn.

3) Den Federalaun, oder die Alaunfedern, lat. *Alumen nativum*, *plumosum*, oder *plumeum*, *Alumen plumae*, fr. *Alun de plume*. Dieser ist der eigentliche gediegene, oder derjenige, welchen man für den rechten natürlichen Alaun halten kann, weil er von der Natur selbst ohne allen Beistand der Kunst gebildet wird.

Er wird Federalaun genennet, weil er einer Feder ähnlich siehet, die die Natur aus der Erde hervortreibt, welche 2 bis 3 Zoll hoch ist und aus kleinen, geraden, feinen, weisen und durchsichtigen Fäden bestehet, die wiederum aus einer weisen, milchfärbigen, alaunichten Feuchtigkeit entstehen, welche die Hitze der Sonne aus dem innern der Erde an sich ziehet, hernach hart und dicht macht. Er wird auf verwitterten Alaunärzen und zwischen den Arbestarten in England, Ungarn, Lapland und auf der Insel Maltha gefunden. Tournefort hat ihn auf seiner Reise nach der Levante bemerkt.

Man pflegt gemeiniglich unter dem Namen Federalaun eine Asbest, Federweiß genannt, im Handel zu führen, welche aus den Inseln Rhodus und Creta gebracht wird, und aus steinigten übereinander liegenden Faßern bestehet, oder eine Art Strahlgyps, die aus Blätterchen bestehet und Schieferalaun, *Alumen Scajolae* heißt; man kann aber den wahren Federalaun, theils durch den Geschmack und theils auch dadurch von ihnen unterscheiden, daß er sich im Wasser auflösen läßt.

Es giebt vier Gattungen durch Kunst gemachter Alaune. Sie sind folgende: 1) Der Alaunzucker, Zuckeralaun, lat. *Alumen Saccharinum*, oder *Zuccarinum*, franz. *Alun Saccarin*, welcher aus Bergalaun, Rosenwasser und Eyerweiß zubereitet und zu einem Teige gekocht wird, dem man insgemein die Gestalt eines Zuckerhuths zu geben pflegt. Er ist

sehr

sehr hart. 2) Der Schüsselalaun, lat. *Alumen catinum*, franz. *Alun catun*, welcher nichts anders ist, als die Asche von Soer- oder Aschensalze (*Soda*) oder *Kali*, oder eine andere Asche, oder alkalisches Salz, das aus den Erdgewächsen gezogen wird. 3) Der Alaun von getrockneten und ausgebrannten oder durchgeglüheten Weinhefen, lat. *Alumen faecum*. Und endlich 4) der schuppigte Alaun, lat. *Alumen squamosum*, franz. *Alun ecaillé*, welcher aus Frauen-eiß oder Katzenstein gemacht wird. Er wird auch *Scajola*, franz. *Scazolle* genannt.

Ein guter Alaun muß rein, fest, trocken, crystallisch seyn und sich im Wasser gänzlich auflösen lassen, in der Luft aber nicht gerne fließen. Im warmen Wasser löset er sich leichter auf als im kalten. Uebrigens muß sein Geschmack herbe, etwas süßlich und stark zusammenziehend seyn und einen weisen Speichel machen. Man muß diese Kennzeichen wissen, weil der Alaun auf vielerley Art mit schlechten Materien, mit gemeinen Salzen und anderm geringen Zeuge verfälschet, auch aus Kreide nachgemacht wird, indem man sie mit Schwefelgeist einträukt und hernach in der Kälte zusammen fahren und dick werden läßt. Ein Alaun, worinnen sich Eisenvitriol befindet, ist zu hohen Farben undienlich, indem sie dadurch verdunkelt und verderbet werden. Der Eisenvitriol aber entdeckt sich im Alaun, wenn man in eine Alaunsolution ein adstringirendes Infusum, z. E. Galläpfel, Thes u. d. g. gießt, als wovon sie sogleich schwarz wird.

Der Alaun wird in den Apothecken und von den meisten Künstlern und Profeßionisten, insbesondere aber von den Gerbern und am allermeisten von den Färbern häufig gebraucht und ist eines der unentbehrlichsten Materialien der letztern. Auch werden falsche Perlen und andere Materialien daraus verferti-

get. Wenn man ein Stück Alaun, etwa eines Hühnereyes groß in das Seihtuch legt und die Milch darüber ablaufen läßt, so wird sie niemals übel schmeckend und der bereits verdorbene Rahm kann durch gepulverten Alaun noch so verbessert werden, daß er eine vollkommene gute Butter giebt. Die Becker, besonders in London bedienen sich des Alauns unter dem Brode, um solchem, wann es gleich aus schlechtem Mehl gebacken ist, dannoch ein schönes Ansehen zu geben.

Man ist darüber vollkommen einig, daß der Alaun als ein sehr zusammenziehendes und styptisches Mittel unter dem Brod äußerst nachtheilige Würkungen auf die menschliche Gesundheit haben müsse und daß dieser Mißbrauch ein eben so sorgfältiges Augenmerk einer wachsamen Polizey verdiene als die Weinverfälschungen; warum aber gleichwohl dessen Gebrauch bei der Milch ohne mindeste Besorgniß schädlicher Folgen angepriesen wird, ist mir unbegreiflich.

Man hat levantischen, französischen, spanischen, dänischen, schwedischen und italienischen Alaun, und besonders im Neapolitanischen ohnweit Pozzuolo in der Gegend Solfatara die vortreflichste Alaungebürge. Auch in Deutschland giebt es mancherley Alaunwerke in Böhmen, Mähren, Niederösterreich, Krain, Tyrol, Schlesien, Niederhessen, in der Oberlausiz, Meißen, Thüringen, im Voigtlande und im Bayreutischen.

Alle Alaunerze und Erden müssen entweder durch Rösten oder Brennen, oder durch das Verwittern vorbereitet, das ist die Säure entwickelt, aus der Luft vermehret und zum Auslaugen geschickt gemacht werden.

Der Alaunsieder muß seine Erze oder Erden kennen lernen, um durch zuverläßige Proben geleitet, bestim-

bestimmen zu können, ob das Rösten oder Brennen oder Verwittern nöthig, und was für Zeit zu letzterem erforderlich sey; die gerösteten Erze müssen gleichwohl dem Verwittern noch ausgesetzt werden. Das Verwittern geschiehet auf mancherley Art, unter denen die beste ist, die Erze, Erden oder Kohlen auf Bühnen oder Rüstungen zu bringen, die ein, zwey bis drey Schuh von der Erde entfernt, etwa 30 Schuh im Gevierte groß und mit einem Rand versehen sind. Dergleichen Bühnen kann man mehr oder weniger in einer Linie hintereinander auf hölzerne Pfähle aufrichten, und 3 bis 4 Schuh hoch mit Alaunerden oder Erzen befahren lassen. Die Bühnen müßen etwas schräge angelegt werden, oder ein Gefälle haben, man muß um jede derselben herumgehen können; an jeder Seite der Bühnen liegt der Länge nach eine hölzerne Rinne, die auf ein am untern Ende gesetztes Gefäß stößt. Endlich bedürfen die Bühnen eines Daches; da dieses nur für Sonne und Regen schützen soll, so muß es keine Seitenwände haben, auch leicht seyn. Man bedeckt es mit leichten Tannenbretern, die mit beweglichen Hespen dergestalt versehen sind, daß man einen Theil des Daches nach dem andern in die Höhe richten, auch nach Gefallen wieder herunterlassen kann. Bei neblichtem Wetter, oder bei sanftem Regen wird das Dach eröfnet, bei warmem Sonnenschein oder starkem Regen aber wieder verschlossen. Erden und Erze werden auf den Bühnen zuweilen umgestochen. Je mehr sie sich der Reife nähern, so an dem Geschmack und dem Aufblühen leicht zu erkennen, je stärker kann man sie beregnen, oder bei ermangelndem Regen mit Flußwasser begießen lassen, damit das Wasser in die Rinnen tröpfeln und in das bereits erwehnte Reservoir sich sammeln könne.

Sind die Erze oder Erden zur Reife gebracht, so werden sie noch stärker begossen, öfter umgestochen und das Wasser oder die Lauge nach den Reservoirs geleitet. Die ausgelaugte Erde wird mit neuen Erzen oder Erden vermenget; die Luft schwängert sie von neuem und die Alaunerden werden immer stärker.

Sind die Alaunerden von der Natur, daß sie des Brennens bedürfen, so bringt man große spitzzugehende Haufen zusammen, die sich erhitzen und entzünden, oder auch angesteckt werden. Die brennende Erde wird in Laugenfässer gethan und ausgelauget. Der Boden dieser Fässer hat Löcher, um der Lauge Abfluß zu verschaffen. Man belegt ihn einige Zoll hoch mit Stroh, schüttet die Alaunerde darüber, füllt das Gefäß mit Wasser, läßt es zwölf, auch zuweilen 24 Stunden darauf stehen und zapfet die Lauge ab. Ist die Lauge noch nicht siedwürdig, so wird sie über neue Erde gegossen. Sechzehn bis 10 löthige Lauge ist siedwürdig. Die Lauge wird vermittelst hölzerner Rinnen in den im Siedhause stehenden, aus starken Bohlen bestehenden Behälter, geleitet, daselbst bleibt sie bis hinlänglicher Vorrath zum Versieden da ist. Dieser Laugenvorrath wird durch eine Pumpe und Rinne in die Pfanne, so allezeit aus Bley oder Zinn bestehen, und vom Alaunmeister verfertiget werden muß, geleitet. Die Pfannen können von 12 bis 24 Schuh lang und 5 bis 6 Schuh breit, von rechtswegeu aber nicht über zwey Schuh hoch seyn. Sie bekommen ein Lager von Ziegelsteinen und Eisenwerk beim Einmauren.

Die mit Lauge gefüllte bleyerne Pfanne wird, nach Beschaffenheit der Umstände, 3 auch mehrere Tage, gemeiniglich mit großem Feuer und starkem Aufwallen, gekocht, obgleich ein mäßiges Feuer und ruhiges Verdünsten der Absicht weit angemessener wäre. Sodann wird die Lauge in der Probierpfanne untersucht.

sucht. Wenn sie zu gerinnen beginnt und eine grün-gelblichte Farbe zeiget, so ist das Rohsieden gethan und die gesottene Lauge wird vermittelst der Rinnen in ein ander Behältniß geleitet, worinnen der Alaun niedergeschlagen oder präcipitiret wird.

Der dazu erforderliche Niederschlag bestehet überall aus Alkalien, aber nicht immer in gleicher Proportion. Der Alaunsieder muß seine Lauge und den Grad der Wärme aus Erfahrungen lernen kennen, in welchem sie die Präcipitation am besten vertragen kann. Diese Leute thun damit sehr geheimnißvoll; indeß ist ein Drittheil Potasche und zwey Drittheil fauler Urin ein Mittel, welches in einer noch mäßig warmen Lauge niemals gute Dienste versagen wird.

Ist der Alaun durch die Präcipitation zum Niedersinken genöthiget, so heißt der zu Boden gefallene Alaun Alaunmehl. Die Solution oder die wäßrichte Theile werden abgeschöpft, zur rohen Lauge geschüttet, das Alaunmehl aber in hölzerne Gefäße gethan. In diesem Gefäße wird das Mehl mit Wasser gewaschen und umgerührt. Das Wasser wird ab- und zur rohen Lauge gelassen, das weißgewaschene Alaunmehl aber, so lange aufbehalten, bis zum Versieden ein hinlänglicher Vorrath beisammen ist. Die Alaunpfanne ist mit der Laugenpfanne von einerley Construction, aber ohngefehr halb so groß als erstere. In dieser Pfanne wird das Alaunmehl mit doppelt so viel reinem Wasser aufgelößet, und so lange gekocht, bis sich ein Häutchen auf der Oberfläche formirt. Ist der Alaun gahr, so wird er abermal in hölzerne Gefäße abgelassen, worinnen er anschießen, oder sich crystallisiren solle. In diesen an einem kühlen Ort stehenden Fäßern schießt der Alaun in achteckigten Cristallen an und macht einen dichten Körper in dessen Mitte noch einiges Phlegma zurückbleibt, so in die Laugenpfanne kommt. Dieser dichte Kör-

per wird zerstücket, auf die Trockenbank gelegt und sobald er alle Feuchtigkeit verlohren hat, in Fäßer gepackt, da er denn eine fertige Kaufmannswaare ist.

Dieses ist die gemeine Zubereitung des Alauns in Deutschland. Der römische Alaun kommt eigentlich nicht aus Rom, sondern von einem Orte in dem Erbtheile St. Peters, den man Aluniere, oder die Alaungruben nennet, ohngefehr sechs welsche Meilen gegen Nordost von Civitavechia, und eine Meile gegen Nordwest von dem Flecken Tolfa. Er wird in Steinen von unterschiedlicher Größe gefunden, davon die größten die Größe einer geschlossenen Faust nicht übersteigen und gemeiniglich sind sie nicht größer als die Nüsse. Sie sind hart, ziemlich schwer, leicht zu zerreiben und geben einen weisen silberfarbigen Staub.

Der Stein, welcher den Alaun hervorbringet, wird mitten auf dem Felde und nicht in tiefen Gruben gefunden, wie die Quatersteine in Frankreich. Gemeiniglich wachsen an solchen Orten, die am überflüßigsten Alaun von sich geben, gewisse kleine Bäumchen, welche man dort Agrifolio nennet. Manchmal trift man sogar Alaunsteine auf der Oberfläche der Erde zerstreut an. Man brauchet gemeiniglich drey Arten von Arbeitsleuten, um diese Steine zu entdecken und auszugraben. Die rechten sind die Nachforscher oder Entdecker; die zweyten sind diejenigen, die die Felsen aufbrechen, welche die guten Steine umschließen und die Adern bedecken; die dritten müssen die Steine auslesen. Wenn der Stein gut befunden worden, nimmt man ihn heraus, führet 40 oder 48 Schubkarren voll davon nach dem Ofen, leget sie ordentlich um die Wand herum, wie die Steine, davon man Kalk machet und leget Feuer daran, soviel als die Beschaffenheit des Steins und des Orts, wo er gewonnen worden, erfordert. Wenn

die

die Steine gebrannt sind, und der Ofen wieder aufgemacht worden, lieset man die Steine zum zweytenmal aus. Diejenige, die zur Genüge gebrannt worden, trägt man davon an den Ort, wo die Steine gelöscht werden sollen; die andern aber, die noch nicht genug haben, legt man wieder an einen besondern Ort im Ofen hin, damit sie zum zweytenmal mit den frischen Steinen, die man hinlegen will, gebrannt werden. Dahero nennet man sie Zwieback, weil sie zweymal gebacken werden. Diejenigen, welche verbrannt worden, an statt blos ordentlich gebrannt zu werden, wirft man als unnütze weg, und in diesem Falle giebt man ihnen den Namen Schuppen. Alsdann wird der Stein, der nun genugsam gebrannt ist, nach einem kleine Mauern eingeschlossenen Platz getragen, dessen Boden mit viereckigten Steinen schön gepflastert und mit kleinen Canälen versehen ist, darinnen sich das Wasser wieder versammelt. Man macht einen Haufen von diesen Steinen zwischen zwey solchen Bächen, und diesem giebt man gemeiniglich eine Lauge von 15 bis 18 Schuhen, 5 bis 6 Schuh unten in die Breite und acht Schuh in die Höhe. Man macht ihn oben spitzig, wie einen Dachgiebel und sorget dafür, daß die Seiten fein gleich und glatt seyn. Auf diesen Steinhaufen gießet man Wasser mit Schaufeln, um das Feuer zu löschen, das in diesen Steinen, wie in den Kalksteinen verborgen ist, und mit dieser Arbeit fährt man Tag und Nacht in einer Zeit von 25 bis 30 Tagen fort, so lange bis die Klumpen der Steine das darauf gegossene Wasser ganz kalt zurückgeben; denn vor dem Ablaufe solcher Zeit erhitzen sie das Wasser, welches davon herunter fließet, nachdem es sie durchgedrungen und machen es im Anfange so heiß, daß es kocht. Diese Hitze nimmt immer nach und nach ab, nachdem die brennende Steine sich löschen. Und dieses Wasser wird

auf

auf das sorgfältigste aufgehoben, nicht allein um andere Steine damit zu löschen, sondern auch um es in die großen Kessel auf die gebrannten und gelöschten Steine zu gießen. Denn, da es nicht die subtilen und häufigen Oefnungen dieser Steine durchdringen können, ohne mit vielen Alauntheilchen angefüllt zu werden, so hilft es den Alaunkörnern in den Formen ihre rechte Gestalt geben. Dieses Wasser hat man Lauge genannt. Wenn die Steine vollkommen gelöscht und in eine weiche und flüßige Materie verwandelt worden, thut man sie mit einer zulänglichen Menge Wassers, das zu ihrer Löschung gebraucht worden, in große Kessel und macht darunter in 16, 18 und wohl gar 20 Stunden ein heftiges Feuer und rühret, während dieser Zeit, die kochende Materien mit eisernen Schaufeln herum, um die unrechten Steine, die Erde und die Unreinigkeiten, die in den Steinen sind, in die Höhe zu bringen, auf die Seite zu schaffen und die ganze Materie zu reinigen. Mit dieser Arbeit fährt man so lange fort, bis die Alaunmaterie, oder wie sie sprechen, die Alaunlauge dünn, rein und fein hell ist. Wenn sie nun so weit gekommen ist, gießet man sie in hölzerne Rinnen, welche sie weiter in viereckigte und gleichfalls hölzerne Formen führen. Diese sind wie umgekehrte, ungefähr 5 Fuß hohe, $2\frac{1}{2}$ Fuß breite Piramiden gemacht. Das spitzige Ende davon ist mit einem Loche versehen, welches aber zugestopft ist, wenn man die Materie hinein thut. Darnach läßt man sie 10 bis 12 Tage stehen und kalt werden, in welcher Zeit sich die Alauntheilchen mit einander verbinden und an die Seiten der Form hängen, da sie dann hart werden, und eine unendliche Menge verschiedener Figuren hervorbringen. Sobald man glaubt, daß so viel Alaun, als man hoffen kann, völlig zu Stande gekommen sey, macht man das Loch

unten

unten an der Form auf, und läßt die übrige Lauge, die nicht zusammengeronnen ist, ablaufen. Ehe man aber den nunmehr gebildeten und an der Form festklebenden Alaun herausnimmt, thut man Lauge in eben diese Form hinein, um den fertig gemachten Alaun abzuwaschen und das Grobe und die Unreinigkeit, die sich etwa auf der Oberfläche gesammelt hat, herunter zu bringen, und wenn man ihn alsdenn einen oder zween Tage austrocknen lassen, nimmt man ihn aus den Formen heraus und schließet ihn in die Magazine ein. Hieraus erhellet, daß dieses Werk eine Zeit von ungefähr 60 Tagen erfordert, von der Zeit an zu rechnen, da der Stein aus der Gruben hervorgezogen worden, bis der Alaun im Stande ist, verkauft zu werden.

Alaunbad ist eine Brühe von Wasser, worinnen Alaun aufgelöset worden, dessen sich die Färber bedienen, um die Zeuge, welche sie färben wollen, vorerst darein zu legen und dadurch zu Annahme der Farben vorzubereiten, welches besonders bei denjenigen Zeugen nöthig ist, die karmoisinroth gefärbt werden sollen.

Alaunbrühe. Die Weißgerber gießen auf eine Portion z. E. $1\frac{1}{2}$ Pfund Alaun, worunter sie $\frac{1}{2}$ Pfund Küchensalz mischen, $\frac{1}{5}$ Eymer Wasser, wärmen es in einem kupfernen Kessel, aber nicht mehr, als daß der Alaun eben schmelzet und rühren dabei fleißig um, damit sich der Alaun nicht zu Boden setze. Durch diese Alaunbrühe, die in ein Waschfaß ausgegossen wird, ziehet der Weißgerber, sobald solche etwas abgekühlet, die aus der Kleybeize kommende Lode, welche er weißgaar bereiten will, zwey oder dreymal, bis nämlich die Brühe durchaus am ganzen Felle hinreichend eingezogen ist und hänget sie über dem Waschfaß auf, damit die überflüßige Brühe ablaufe und wieder in das Waschfaß falle. Wenn er mit seinem

ganzen Vorrathe fertig ist, ziehet er jedes Fell noch einmal durch dieselbige schon gebrauchte Brühe, schlägt es zusammen, klatschet es mit den Händen, damit die Brühe wohl einziehe, und wirft es wieder-um in das vorhero wohl gesäuberte Kleyfaß. Wenn sich alsdenn in 2 bis 3 Tagen die Alaunbrühe wohl durchgezogen hat, so werden die Häute von 2 Perso-nen wohl ausgezogen, und je zwey und zwey mit der Narbenseite, die man dadurch vor dem Schmutze be-wahret, auf einander gelegt und auf Stangen aufge-hänget.

Alaunensud, siehe Ansod.

Alaungaarleder, siehe Weißgaarleder.

Alaunprobe. Weil schlecht gefärbte Tücher und dgl. in der Luft und Sonne ihre Farbe bald verlieren, so war man genöthigt, auf Proben zu denken, wodurch man gutgefärbte Waaren von schlechten unterscheiden könne. Eine derselben wird die Alaunprobe genen-net. Sie bestehet darinn, daß man drey Loth Alaun in einem Pfunde Wasser auflöset, und in dem siedenden Wasser etwas von der Wolle, oder ein Stückchen von dem Tuche vier bis fünf Minuten liegen lässet. Bei karmoisin, scharlach, purpur, violet, blau und grau gefärbter Waare verschwindet hierdurch alles, was von falschen Farben zugethan worden.

Alaunwasser. In den Papiermühlen, wo das Pa-pier auf zweimal geleimet wird, heißt dasjenige Was-ser, wodurch das Papier zum zweytenmal gezogen wird, das Alaunwasser. Man füllet einen Stän-der halb mit dem gekochten Leimwasser, löset dem Gewichte nach den zwanzigsten Theil soviel römischen oder Steinalaun, nach dem man besseres oder schlech-teres Papier vor sich hat, in Wasser auf, seihet es ei-nigemal durch, gießet es zu dem Leimwasser und fül-let den Ständer mit klarem Wasser vollends an. Durch dieses Alaunwasser ziehet man die nach dem

ersten Durchzuge wiederum getrocknete Bogen, gemeiniglich je drey und drey auf einmal, wie sie nämlich noch von dem ersten Durchzuge zusammen kleben, und hänget, wenn man mit einem Stoße fertig ist, die Bogen abermals je drey und drey auf dem Treckenboden auf. Der Alaun giebt dem Papier mehrere Festigkeit. In Frankreich pfleget man das Papier nur einmal durchzuziehen, und daher den Alaun gleich in das erste Leimwasser zu thun. Man mischet auch zuweilen etwas Vitriol darunter, welches, wenn es ja zu etwas nutzet, allenfalls veranlasset, daß das mit Dinte darauf Geschriebene schwärzer wird, hingegen aber auch dem Papier seine schöne Weise benimmt, und daher besser unterbleibet.

Albanischer Wein ist ein nicht sehr hitziger noch starker, italienischer Wein, welcher dahero auch unter allen italienischen Weinen den Fremden am zuträglichsten ist. Er wächst bey Albano in dem päbstlichen Gebiethe, in Campagna di Roma. Man hat weisen und rothen, jener aber wird in Rom am häufigsten getrunken.

Albaster, siehe Alabaster.

Albeln, Ausalbeln sagt man in Schlesien von den Bienen, wann sie auf die Neige kommen.

Alberbaum, siehe Aspe.

Alberbrossen, siehe Aspe.

Alberknöpfe, siehe Aspe.

Albernuß ist eine Art Kammelot, oder Bouracan, welche über Marseille aus der Levante kommt.

Albertiner, Albertsthaler, ist eine Münzsorte, die von dem Erzherzog Albrecht von Oesterreich und Inhaber der Spanischen Niederlande, der sie im Jahr 1618. zuerst ausprägen ließ, Albertusthaler, und von dem darauf geprägten Burgundischen Kreutze, Kreutzthaler genennet wird. Man hat ganze, halbe

und Viertelstücke. Nach der zu Regensburg damit gemachten Probe gehen $8\frac{136}{363}$ Stück auf die rauhe kölnische Mark, und halten in der Feine 13 Loth 15 Gran Silber, mithin um $\frac{288}{3040}$ Gran mehr als der gerechte Conventionsthaler. Ludovici in seiner Akademie der Kaufleute aber giebt ihren feinen Gehalt nur auf 13 Loth 8 Gran an.

In Rußland und Liefland, Kurland und Preußen sind die Albertiner zum Maasstock der Waaren angenommen, und die rußische Zölle auf der Ostsee müßen in dieser Münzsorte abgetragen werden. In der Türkey sind sie nebst den Löwenthalern das beste Geld. Zum Nordischen, Rußischen und Levantischen Handel ist daher eine große Menge von dieser Münze erforderlich, welche in Holland noch täglich ausgeprägt und mit großem Vortheil an die übrige europäische Nationen verwechselt wird. Es sind in Hamburg, wie auf mehreren Handelsplätzen, selten große Parthien mehr zu sehen, auch seit 1722 keine Verwechslung auf dem dasigen Courszettel bemerket worden.

Albertusthaler, siehe Albertiner,

Albigeois, oder *Castel d'Albigeois*, ist diejenige Art Waid, welche aus der französischen Landschaft dieses Namens kommt und zum Blaufärben gebraucht wird. S. Waid.

Albinagium, lat. *jus albinagii*, franz. *le Droit d'Aubaine*, ist ein in Frankreich eingeführter Gebrauch, vermög dessen der königliche Fiscus die Verlassenschaft derjenigen Fremden an sich zog, welche in Frankreich verstarben, und keine daselbst erzeugte Kinder hinterließen. Man hat es in Deutschland gegen Frankreich retrorquirt, nun aber größtentheils durch Verträge gegeneinander aufgehoben, und daran sehr wohl gethan, weil es den Aufenthalt der Fremden, folglich auch die Verbindungen und Geschäfte mit den Ausländern erschweret,

ret, und den Gewerben und Kommercien Nachtheil zugefüget hat.

Albus oder **Weißpfennig** ist eine Scheidemünze, wovon man in Deutschland zweyerley Sorten hat, nämlich die Niedersächsische, welche auch Witten genannt werden und zween meißnische Pfennige gelten, und die Rheinische, welche zween leichte Kreutzer gelten. Von diesen sollen nach der Reichsmünzordnung vom Jahr 1559 auf die rauhe köllnische Mark 155½ Stück gehen und 8 Loth feines Silber halten, man hat sie aber in neuern Zeiten immer geringhaltiger gemacht, so daß dermalen 225, 233, auch 251 auf die rauhe Mark gehen und mehr nicht als 5 Loth 1, 2 oder höchstens 16 Gran feines Silber halten. Durch den Conventionsfuß sind sie in den vordern Reichskreisen fast durchgehends auſſer Cours gesetzet worden, in Köln und Westphalen aber wird noch immer nach Albus gerechnet und bezahlt, und gehen 78 auf einen Reichsthaler Currant, oder 80 auf einen Reichsthaler Species. S. Köln.

Alcali oder **Alkali** ist eigentlich dasjenige Salz, welches aus dem, vornämlich in Aegypten, häufig wachsenden Salzkraut Kali verfertiget wird; man verstehet aber darunter alle alkalische und Laugensalze, welche vornämlich aus Pflanzen und theils auch aus thierischen Körpern bereitet werden und sich von den übrigen Salzarten dadurch unterscheiden, daß sie einen besonders scharfen Geschmack haben, mit den Säuren aufbrausen und nach gehöriger Sättigung mit denselben die sogenannte Mittelsalze ausmachen, den Violensyrup grün färben und alle in Säuren aufgelößte Körper niederschlagen.

Die alkalische Salze sind entweder **feuerbeständig** oder **flüchtig**. Die feuerbeständige haben einen besonders scharfen, brennenden Geschmack, welcher der laugenhafte Geschmack genennet wird, einen kaum

merklichen Geruch und eine meistentheils unordentliche, entweder blätterichte oder pulverichte Gestalt; sie erhitzen sich, wenn sie recht ausgetrocknet und von allen Feuchtigkeiten befreyet sind, mit dem Wasser, sie benehmen, wenn sie von allen Feuchtigkeiten befreyet sind, dem Weingeiste sein überflüßiges Wasser, wirken auch, in gehörigem Verhältniß genommen, in seine eigene Substanz und bringen verschiedene Veränderungen bei ihm hervor; sie machen mit den Säuren feuerfeste Mittelsalze aus, sie schlagen das gemeine sublimirte, oder mit der Salpetersäure verfertigte Queckſilber pomeranzenfarbig nieder, sie schlagen, mit Alaunsolution vermischt, dessen Erde in Gestalt eines weisen Pulvers nieder, und verbinden sich statt derselben mit der Vitriolsäure; sie treiben, mit Salmiack vermischt, dessen urinösen Theil in Gestalt eines Dunstes aus, und hängen sich an die freygewordene Salzsäure; sie schlagen die in den Säuren aufgelößte alkalische Erde nieder und verbinden sich mit ihren Säuren; sie schließen die Harze, schwefliche Körper und den Schwefel selbst auf und machen, mit diesen zusammengeschmolzenen, eine schwarzbraune Masse aus, die Schwefelleber (*Hepar Sulphuris*) genennet wird; sie lößen, wenn sie vorher in Wasser aufgelößt worden, Bley oder Zinn, vornämlich aber ihre Kalche, wie auch den Spiesglaßkönig, vermittelst einer langen Kochung, auf; sie sind im Feuer beständig, lassen sich niemals in Dämpfe verwandeln, sind nur durch ein recht starkes Feuer in Fluß zu bringen und nehmen, wenn man sie lange in demselben stehen läßt, am Gewichte ab, welches, nach Herrn Wieglebs Meinung, der entwichenen Feuchtigkeit zuzuschreiben ist, da alle alkalische Salze beständig viele Feuchtigkeit aus der Luft an sich ziehen, und sich auch in allen Fällen ein guter Theil davon in den Tiegel zieht; sie fließen endlich mit andern Körpern,

pern, z. E, glasartig in Erden vermischt, in starkem Feuer zu Glas.

Die flüchtig alkalische Salze, die auch urinöse Salze genennet werden, haben einen besondern, mehr oder weniger starken, urinösen Geschmack, einen starken urinösen Geruch und fast jederzeit eine Crystallgestalt, die aber doch etwas unordentlich und unbeständig ist; verfliegen auf dem Feuer, ja sogar an einem etwas warmen Orte und lassen sich ihrem ganzen Wesen nach in Dämpfe auflößen, brausen mit allen Säuren auf und machen flüchtige Mittelsalze mit denselben aus, die den besondern Namen, ammoniakalische Salze, führen, und bald trocken, bald flüßig sind; färben den blauen Violensyrup grün; schlagen die in den Säuren aufgelößte Dinge, die fixe alkalische Erden ausgenommen, nieder; schlagen besonders das aufgelößte sublimirte Queckſilber in Gestalt eines weisen Pulvers nieder; greifen die meiste metallische Materien an; lößen das Kupfer im nassen Wege ohne einiges Aufbrausen vollkommen auf und werden von demselben blau gefärbt; verdicken die ätherische Oele und Naphthen ein wenig, und geben, wann sie in einem ofnen Glase, neben ein anderes, mit mineralischen nicht dampfenden Säuren, oder auch versüßten sauren Geistern angefülltes und geöfnetes Glas so gestellt werden, daß die beiderseitige Ausdünstungen einander berühren können, aus dieser Vereinigung zu Entstehung eines sichtbaren Dampfs oder Nebels Anlaß.

Die feuerbeständige alkalische Salze sind wiederum von zweyerley Art, nämlich eigentliche Laugensalze, die aus verbrannten Gewächsen und thierischen Theilen, verbranntem Weinstein und Weinhefen, desgleichen aus dem Salpeter bereitet werden; und mineralische alkalische Salze, die man in sehr vielen Mineralwassern, als dem Pyrmontischen, Sedli-

zer ꝛc. ꝛc. in allen Wassern, die gemeines Salz geben und in der Erde selbst findet, da sie, mit einer Kalcherde vereinigt, an den gewölbten Mauren ausschlagen und hangen bleiben und alsdenn den Namen, Aphronitrum oder Halinitrum, führen, wenn sie zugleich noch etwas flüchtiges alkalisches Salz enthalten. Zwischen diesen beeden Arten hat ein beträchtlicher Unterschied statt. Die Laugensalze haben einen viel schärfern Geschmack, als die mineralische alkalische Salze; sie zerfließen größtentheils an der Luft, und werden alsdenn viermal schwerer als sie vorhin gewesen sind; sie lassen sich im Wasser überaus leicht auflößen; sie liefern in der Verbindung mit ölichten und fetten Dingen die Seife; sie machen mit der Vitriolsäure den vitriolisirten Weinstein, mit der Salpetersäure den gemeinen prismatischen Salpeter und mit der Salzsäure des Sylvius Digestivsalz aus.

Die mineralisch alkalische Salze haben keinen so scharfen Geschmack als die Laugensalze, zerfließen nicht, wie diese, an der Luft, sondern verfallen vielmehr in ein weises Pulver, machen mit ölichten und fetten Dingen verbunden, eine Seife, die aber nicht diejenige Consistenz und Festigkeit bekommt, welche die mit den Laugensalzen bereitete hat; machen mit den Säuren ganz andere Mittelsalze als die Laugensalze, z. E. mit der Vitriolsäure das Glauberische Wundersalz, mit der Salpetersäure den kubischen Salpeter, mit der Salzsäure das gemeine Kochsalz aus; alle die angegebene, beyden Arten eigene, Eigenschaften, keine einzige ausgenommen, müßen miteinander vereinigt seyn, wenn man mit Zuverläßigkeit bestimmen will, ob ein alkalisches Salz ein mineralisches oder eigentliches Laugensalz sey. Eben so müssen auch die alkalischen Salze insgemein miteinander

verbunden seyn, wenn man ein salziges Wesen für ein alkalisches Salz erkennen soll.

Die verschiedene Arten der Laugensalze sind folgende: das Weinsteinsalz, die Pottasche, die verschiedene fixe Pflanzensalze, als das Tausendgüldenkrautsalz, Wermuthsalz ꝛc. ꝛc. die fixe thierische Salze, als das Krötensalz, Hechtsalz, der schwarze Fluß, der weise Fluß, der fixe Salpeter, das kaustische Alkali.

Das Sodasalz ist unter den mineralischen alkalischen Salzen von vorzüglichem und fast alleinigem Gebrauch.

Die flüchtige oder urinöse alkalische Salze sind in Ansehung ihres Ursprungs und der Reinigkeit voneinander unterschieden. Was ihren Ursprung anlangt, so bekommen denselben einige aus dem Thierreiche, wie zum E. das flüchtige Hirschhornsalz, andere aus dem Gewächsreiche, wie z. E. dasjenige Salz, welches die verfaulte Pflanzen und der Ruß durch die Destilation geben, noch andere aus dem Mineralreiche, als dasjenige flüchtige Salz, welches wir aus einigen mineralischen Wassern, einigen thonartigen Erden, einigen Tophen, dem Serpentinstein, den Schweinssteinen, dem Steinbruch, einigen versteinten Körpern, dem Torf und den Steinkohlen bekommen. In Ansehung der Reinigkeit gehen diese Salze sehr voneinander ab. Dasjenige, welches wir aus dem Salmiack bekommen, ist unter allen am reinsten. Auch ist dasjenige, welches aus dem im verfaulten Urin sich zu Boden setzenden Schlamm und den meisten Mineralien erhalten wird, sehr rein. Diejenigen aber, die bei trocknem Feuer aus Thiertheilen und Pflanzen ausgetrieben werden, sind, wegen der Beimischung ölicht-brandichter Theile, mehr oder weniger unrein.

Die gebräuchlichste flüchtige alkalische Salze sind: das flüchtige Salz des Salmiacks, (*Sal volatile salis ammoniaci*) und das flüchtige Hirschhornsalz, (*Sal volatile cornu cervi.*)

Die alkalische Salze werden nicht nur in den Apothecken, sondern auch zu gar vielerley Künsten und Manufakturen, besonders aber die Pottasche (von deren Bereitung ein eigener Artickel ausführlich handelt) in großer Menge verbraucht und sind dahero ein beträchtlicher Handelszweig, welcher alle Aufmerksamkeit verdient.

Die Laugensalze werden auf folgende Art aus den Gewächsen bereitet: man verbrennet eine gehörige Menge von denselben, die man vorher wohl getrocknet hat, an einem offenen Orte bei gelindem Feuer, übergießet die noch warme Asche mit Wasser, läßt dieses einige Stunden lang über derselben stehen, rührt es aber inzwischen mit einem Stabe öfters um, gießt hierauf das Wasser ab, überschüttet die Asche wiederum mit frischem Wasser, gießt es wieder ab und wiederhohlt dieses neue Zugießen und Abgießen des Wassers so lange, bis dasselbe keinen salzigen Geschmack mehr bekommt; hierauf vermischt man die sämtlichen Laugen, filtrirt sie und läßt sie in einem eisernen Kessel bis zur Trockne abrauchen. Dieses ist nun das Laugensalz, aber noch nicht ganz rein, sondern noch mit ölichten Theilen vermischt. Um diese abzusondern, muß man das Salz in einem Tiegel so lange calciniren, bis es weis worden ist, und alsdann muß man es in einer steinernen Büchse oder einem Glase an einem warmen Orte aufbehalten, damit es keine Feuchtigkeiten aus der Luft, wovon es zerfließen würde, anziehe. Auf diese Art kann man das alkalische Salz aus jeder vegetabilischen und thierischen Substanz, die bei der trocknen Destilation in der Retorte zurückbleibt, erhalten.

Die

Die flüchtige alkalische Salze erhält man bei der Destilation der urinösen Geister, denn von den meisten Dingen, die durch die Destilation einen urinösen Geist geben, bekommt man ein flüchtiges Salz, das fast zu gleicher Zeit mit dem Geiste zum Vorschein kommt. Aber die hierdurch erhaltene Salze sind noch mit vielen fremden ölichtbrandigten Theilen vermischt, von welchen sie befreyet werden müßen. Dieses wird folgendermaßen verrichtet: man vermischt sie mit Dingen, die diese fremde Theile an sich ziehen, als Kreide, ausgelaugter Aschenerde, Asche, fixen alkalischen Salzen, gebranntem Hirschhorn, gebranntem Alaun ꝛc. ꝛc. zu gleichen Theilen, sublimirt sie in einem gläsernen, mit einem blinden Helm versehenen Kolben, und wiederhohlt diese Sublimation so lange, bis sie eine gehörige weise Farbe und einen bessern Geschmack und Geruch bekommen haben.

Alcavala wird in Spanien eine Auflage genennet, welche von dem Werth aller verkauften Waaren bezahlt wird und mit den französischen **Aides** und den deutschen Generalaccisen die größte Aehnlichkeit hat. Sie wurde zu dem Ende eingeführet, um die Kaufmannschaft, welche gegen die übrige Stände zu geringe besteuret war, dadurch höher anzulegen. Die Kaufleute aber wußten bald durch die Erhöhung der Waarenpreiße auch diese Auflage auf das gesamte Publikum zu wälzen, welches nun seit mehr als 400 Jahren unter ihrer Last seufzet. Einige bestimmen diese Abgabe auf 14, andere auf fünf vom Hundert. Wiederum behaupten einige, daß sie in ganz Spanien und dem spanischen Amerika eingeführt seye, wohingegen andere ihr Daseyn nur auf die Castilianische Provinzien einschränken.

Alchimie oder **Alchymie** bedeutet eigentlich die höhere Chymie, oder eine Wissenschaft ausserordentlicher Dinge und vorzüglich die Werke der Natur in viel

für-

kürzerer Zeit zu verfertigen, als sie von der Natur hervorgebracht werden; insgemein aber verstehet man darunter die so verrufene Kunst, Gold zu machen, welche schon so viele Familien unglücklich gemacht, dagegen aber auch zu mancher schönen Erfindung Anlaß gegeben hat. Diese Kunst hat noch immer ihre Vertheidiger, obschon die Anzahl derjenigen viel größer ist, welche sie für Betrügerey, oder doch wenigstens für ein eitles Unternehmen phantastischer Köpfe halten. Der Streit ist schwer zu entscheiden. Denn da man in der Chymie doch andere würklich sehr bewundernswürdige Würkungen hervorbringt, indeme man z. B. aus Quecksilber und Schwefel sehr viel geschwinder einen Zinnober machen kann, als er von der Natur selbst hervorgebracht wird, so wird sich die Unmöglichkeit des Goldmachens nicht wohl evident genug beweisen lassen. Da hingegen aber hat man auch noch kein ganz zuverläßiges Beispiel, daß einer würklich Gold gemacht hätte. Sehr oft finden sich Betrüger bei großen Herren ein, welche sich für Adepten ausgeben und durch allerley feine Kunstgriffe auch sehr verständige Leute zu blenden wissen, am Ende aber den Herrn in vergebliche große Kosten versetzen und heimlich davon gehen. In solchen Fällen hat der Kameralist oft große Noth, besonders wann der Herr nicht von einem Vorurtheil gegen die Alchimie eingenommen ist und schon im voraus alles für Gauckeley hält. Mich dünkt, man könne solchen Leuten nicht besser begegnen, als wann man von ihnen fordert, daß sie zuerst das Gold in seine Bestandtheile auflößen sollen. Denn wer einen Körper hervorbringen will, der muß gewiß seine Bestandtheile und ihre rechte Mischung vorerst genau kennen, und der Chymist kann nicht nur aus Quecksilber und Schwefel Zinnober, sondern auch aus dem Zinnober wiederum Quecksilber machen.

Alchimille, siehe Sinau.

Al corso heißt bei den Kaufleuten soviel, als nach dem laufenden Preiß.

Aldego nennen die Färber die vorletzte von den dreyzehnerley Arten blauer Farbe, wenn man von der hellesten anfängt und bis zu der dunkelsten fortgehet. S. Blau.

Alembic, siehe Helm.

Alet, Alse, Alose, Else, Ilse, Elste, lat. *Alausa*, *Alosa*, *Mugil*, *Aristosus*, *Thrissa*, oder *Phrissa*, Aristot. franz. *Alose*, ein Seefisch, welcher in die Ströme, vornämlich in diejenigen austritt, worinnen sich viel Kiessand befindet und ein großer Freund des Salzes ist. Zu Bourdeaux und Bayonne ist er unter dem Namen *Coulac* bekannt; und wird am Bodensee und einigen andern Orten Gangfisch und von den Regensburgischen Fischern Sichling oder Seelaube genennet. Es giebt eigentlich zweyerley Gattungen der Alet oder Alsenfische, nämlich die größere und die kleinere. Letztere gehört eigentlich unter die schuppichten Fische, welche meistens in der See, jedoch auch manchmal in Flüßen leben, und eigentlich unter das Stammgeschlecht der Salmen. Man trift dieselbe häufig an den Englischen Ufern an, woher sie eingesalzen nach Italien und Spanien geführt werden; sie sind aber auch nicht selten um Sicilien herum. Sie werden auch in großen Seen im Brandenburgischen, Bayrischen und in Mähren gefunden, wiewohl sie auch in großen Teichen, gleich den Karpfen, eingesetzt und erzogen werden. Sie werden so groß als ein Karpf, jedoch nicht so dickleibig, haben auch mit diesen einerley Nahrung und sind wie der Karpfe, keine Raubfische. Es ist sehr dienlich, wenn in Hechtteichen dergleichen mit gesetzt werden, weil sich die Hechte von deren Brut vortreflich nähren und wachsen. Die größere Gattung hat sonst

den eigentlichen Namen *Alosa fluviatilis*, und stehet mit den Heringen unter dem Stammgeschlecht *Glupea*.

Der ganze Leib der wahren Alsenfische ist länglicht, nicht über zwo Spannen lang, auf den Seiten zusammengedrückt, so stark, daß sich der Bauch zu unterst mit einer geraden Linie schließet, welche aus sehr spitzigen Stacheln oder Gräten bestehet, wie auch der ganze Fisch wegen der Menge derselben sehr beschwerlich zu essen ist, so angenehm als sonst sein Fleisch beschrieben wird. Der Kopf ist ebenfalls an den Seiten sehr zusammengedrückt, vornen aber spitzig und hat eine große Schnauze, und wenn das Maul recht offen ist, so nimmt man in demselben nirgends einen Zahn, oder sonst die geringste Rauhigkeit, wahr. Die oberste Kiefe ist etwas kleiner, als die unterste, und vorne in zwey Stücke getheilt. Die Augen sind groß und stehen an der Seite. Der bunte Cirkel derselben ist silberfärbig, die Sehe aber schwarz. Ueber den Augen spielen zwey, gleichsam schmaragdene, glänzende Flecken. Die Schuppen sind stachlicht und stark, und es gehen davon Spitzen sowohl auf- als unterwärts gekehrt, so daß der Fisch am Bauche, wie eine Säge aussiehet. Er hat sieben Floßfedern, worunter die am Rücken kurz und klein ist. Der Schwanz ist gespalten. Seine Leichzeit ist im Herbste. Im May und Brachmonat steiget er die Flüsse hinauf, und je weiter er von dem Meer kommt, desto fetter und wohl schmeckender wird er. Solches geschiehet im Anfange des Frühlings. Im Mai oder zu Anfange des Sommers aber tritt er wieder in die See zurück, um zu gebähren. Insonderheit aber schwimmt er wieder der See zu bei starken Donnern, wovon diese Fische in der Mosel und im Rhein dermassen geschreckt werden, daß man zu solcher Zeit gemeiniglich an den Ufern dieser Flüsse viel todte findet. Er liebet die

Musik,

Musik und höret gern zu, wo ein Klingespiel tönet, aber zu seinem Schaden. Denn die Fischer stellen ein Netz in den Fluß, und über demselben ein Gerüste, woran Schellen hangen, die von der Bewegung des Wassers ein Geläute geben; diesem eilet der Fisch häufig zu und fällt in das Netz.

Die Alse wird gebraten gegessen, und hierzu muß man sie schuppen, kerben, mit Butter und Salz reiben, nachher auf dem Roste bei gelindem Feuer braten lassen, bis sie eine schöne Farbe bekommen hat, sodenn kann man sie mit einer sauren Butterbrühe, mit Stachelbeer, oder Weinbeersaft, oder auch mit einer Sauerampfbrühe anrichten, wozu man Sauerampf nimmt und mit Salz, Pfeffer und guter frischer Butter, nach Art des Spinats, kochen läßt. Man thut ein wenig Petersilie und Körbel dazu, und leget die Alose, wenn die Brühe fertig ist, hinein. Man kann sie auch mit einer Brühe von Champignons und mit einer braunen Brühe mit Kapern anrichten.

Alettra vista, Wechsel, siehe *Vista*.

Alfadidam heißt der Schaum von Silber, Kupfer und Eisen, oder auch die Feilspäne von diesen Metallen.

Alhagimanna, siehe Agul.

Alibanies sind eine Art baumwollener Zeuge, welche man durch die Retourschiffe der indianischen Kompagnie aus Ostindien nach Holland bringt.

Aliconde, ein Baum in Niederäthiopien, dessen Früchte den Cocosnüssen gleichen. Im Nothfall lassen die Negern die frischen Kerne mahlen und backen Brod davon. Ungeachtet der Baum von einer ungemeinen Dicke ist, und wohl zwölf bis funfzehn Klaftern im Umfang hat, so reiset ihn doch der Wind öfters gar leicht um, weil seine Wurzeln nicht tief gehen. Aus der Rinde dieses Baums bringt man,

man, wenn sie geschlagen wird, eine Art von Gespinnste, woraus man fast eben so schönes Gewebe machet, als aus dem Hanfe.

Alikantwein oder **Alicantenwein**, lat. *Vinum Illicitanum* wächst im Gebiethe der Stadt Alicante in Spanien. Er ist schwarzroth von Farbe, süß, stark und etwas dicke. Er wird statt einer Medicin zur Stärkung des Magens gebraucht. In Deutschland ist er sehr theuer, und selten aufrichtig zu bekommen, sondern es wird unter diesem Namen ein von Rosinen, Zucker und andern, oft schädlichen, Ingredienzien gekochter Wein verkauft. Auch belegt man in Deutschland fast alle Arten spanischer Weine mit dem Namen Alikantenwein.

Alkali, siehe Alcali.

Alkermes, Chermesbeer, ist eine Frucht, oder vielmehr ein Angewächs eines Strauches, so Kermesbaum, Scharlachbaum, lat. *Ilex coccigera* genannt wird, und in Frankreich, besonders in dem Gouvernement Languedoc, noch häufiger aber in Spanien, auf der Küste von Alikante und Valentia, ferner in Italien, und weiter nach dem Orient zu, wächst. Der Strauch ist niedrig, hat viel harte Zweige, daran länglichte, starke, um den Rande dornige Blätter stehen. Die Blüthe ist mooßig, auf welcher Eicheln wachsen. An diesen Baum setzen sich dreyerley Excremente, oder Angewächse, eines an den Aesten, in Gestalt eines runden, schwarzen und glatten Bläßchens, mit einem weisen Safte angefüllet, in welchem kleine Würmchen schwimmen; das zweyte sind rothe Körner, einer Erbse groß, inwendig weis, von Geschmack säuerlich, diese wachsen im April und May mitten aus den Blättern hervor; das dritte und bekannteste sind die berühmte Kermeskörner, oder Scharlachbeeren, welche untenher aus den Blättern wachsen, an Farbe roth mit einem weislichten Staube

bedecket und mit einem rothen Safte angefüllet sind, daraus endlich eine Fliege gleicher Farbe hervorkommt. Sie werden, ehe sie recht zeitig sind, doch auch nicht zu bald, gesammlet, und damit sie nicht auskriechen, mit Eßig oder weisem Weine besprengt. Sie sind etwas scharf und bitter vom Geschmack, aber eines ziemlich guten Geruchs. Beim Einkaufen dieser Beeren muß man die großen und ganz frischen erwählen, welche recht dunkelroth und markigt sind. Die aus Languedoc sind die besten, weil sie groß und durchaus roth sind. Der Saft wird ausgepreßt, zu einem Teige bereitet und zum Färben des Scharlachs gebrauchet. Man sammlet auch das in den sogenannten Beeren befindliche rothe Pulver, welches Scharlachwaid, franz. *Pastel d'Ecartatte* genannt, und von den Färbern häufig gesuchet wird. Dieses pflegen einige, sonderlich wie Pomet berichtet, in Portugal mit Eßig zu besprengen oder zu verfälschen, welchen Betrug man aber, ob er gleich die Farbe erhöhet und das Gewicht vermehret, durch die Feuchtigkeit der Waare und den unangenehmen Geruch entdecken kann. Zu Montpellier macht man mit Zucker aus dem Safte der Beere einen Syrup, davon man dennoch die äußerliche Haut zum Färben nehmen kann. Ingleichem wird auch aus diesen Beeren das Alkermesconfekt, lat. *confectio Alkermes*, bereitet, wenn der ausgedruckte Saft mit Aepfelsafte, roher Seide, Perlen, gelbem Sandel, Zimmet, Amber, Mosch, bereitetem Lasursteine und Blättergolde gemischet worden. Wenn Amber und Mosch dabei ist, wird es *confectio Alkermes completa*, wenn diese aber fehlen, *incompleta* genennet. Es ist eine der kräftigsten Herzstärkungen und wird zu Montpellier in Menge bereitet und in ganz Europa verführet. Wenn es recht frisch und gut ist, muß es durchaus hochroth, nicht zu dünne und etwas bitter seyn.

Allaudium, siehe Allodium.

Allaun, siehe Alaun.

Allegeas, ein ostindianischer Zeug. Man hat davon zweyerley Sorten, die eine ist von Baumwolle, die andere von Kräutern, welche sich eben so wie der Hanf und Flachs verarbeiten lassen. Sie haben insgemein acht bis 12 Ellen in die Länge und fünf, sechs oder sieben Achttheil, oder auch drey Viertheil und fünf Sechstheil in die Breite.

Alleinhandel, siehe Monopolium.

Allermannsharnisch, siehe Knoblauch.

Alligation oder **Alligationsrechnung**, lat. *Regulæ Alligationis*, franz. *Regle d'Alliage* und *Regle d'Alligation* wird diejenige Rechnungsart genennet, wodurch man die wahre Proportion finden kann, nach welcher Waaren von unterschiedlichem Werthe durcheinander gemischet werden sollen, wenn man einen Theil davon, z. E. eine Maaß oder ein Pfund um einen vorherbestimmten Preiß geben will. Sie ist also von der blosen Vermengungsrechnung wohl zu unterscheiden, als bei welcher die Proportion der Theile vorher bestimmt und der Preiß oder Gehalt der Mischung erst gefunden wird; bei der Alligation hingegen bestimmt man den Preiß oder innern Gehalt der Mischung zuerst und berechnet das Verhältniß der Theile hiernach. Man hat hierbei folgende wenige Regeln zu merken. 1) Alle Sachen, soviel ihrer vermischet werden sollen, setzet gerade unter einander und den gemeinen Werth gegen über zur Linken. 2) Nehmet allezeit zwey und zwey Sachen, wenn ihrer viele sind, davon der einen Werth gröser als der gemeine, der andern kleiner, und ziehet den kleinern von dem gemeinen ab, den Rest schreibet gegen den gröbern über zur Rechten, ingleichem ziehet den gemeinen von dem gröbern ab und schreibet den Rest gegen den kleinern über zur Rechten. 3) Diese beyde

Zah=

Zahlen, welche zur Rechten zu stehen kommen, zeigen an, in welcher Proportion beyderley Arten miteinander müßen vermischet werden, daß der gesetzte gemeine Werth herauskomme. Z. E. es sollen zweyerley Weine, von denen des erstern ein Maaß 16 Gr. und das andere 4 Gr. kostet, also vermischet werden, daß ein Maas von dem Vermischten 12 Gr. koste, so stehet der Satz.

4 — 4.
12 — 16 — 8.

Sprecht 4 von 12 bleibt 8. und 12 von 16 bleibt 4. Unter 8 Maas von der bessern Sorte dürfen also 4 Maas von der geringern Sorte gemischet werden, wann der Mischling den verlangten Mittelpreiß haben solle. Beweiß: 2 Maas zu 16 Gr. machen 32 Gr. und hierzu ein Maas von 12 Gr. betragen sämtlich 3 Maas 36 Groschen, und 3 Maas a 12 Groschen thun ebenfalls 36 Gr.

Allio prasum, siehe Rocambole.

Allmanden, Allmandgüter, siehe Allmenten.

Allmenten, siehe Gemeinheiten.

Allmosen, siehe Armenanstalten.

Allodium, Allodialgut, Erbe, Eigen, Freygut heißt im allgemeinen ein Gut, welches niemand zu Lehen gehet; in engerer Bedeutung aber ein Stammgut, (*bonum avitum*) welches auf keinen Fremden kommen kann und in der Familie bleiben muß.

Alloy beym Münzwesen, siehe Halt.

Alloy in der Handlung, bedeutet, daß eine Waare nicht gut oder ächt sey.

Alluvion, Anwurf, die Erde, die das Wasser an mein Grundstück nach und nach anspielet, die sich ansetzt und mein Grundstück vergrößert, gehört nach natürlichen und römischen Rechten mein. Diese Erwerbungsart heißt *Alluvio*. In einigen deutschen Provinzen vindicirt sich der Fiscus auch die Alluvionen.

Alma, ein türkisches Maas, hält ein und zwey Drittheil Antwerpische Stopp.

Almanach, siehe Calender.

Almandine ist ein Mittelstein zwischen dem Granat und Rubin, wiewohl diese letztere mehr schwarzroth als die Almandinen sind. Insgemein hat man Almandinen, welche zuweilen auch Alabandicken genennet werden, von der Gestalt eines kleinen gelblichen Wasserkiesels. Sie sind in gleichem Werthe mit den orientalischen Granaten, wiewohl bei uns in Europa wenig bekannt. Plinius nennet sie *Troczenios* und spricht, ihre rothe Farbe sey mit weißen Flecken untermengt.

Almane, Almene, ein Gewicht von drey Pfunden, dessen man sich in Ostindien und andern Orten zum Safranwiegen bedienet.

Al marco wird beim Münzwesen gebraucht, wenn man ausdrücken will, daß man eine gewisse Anzahl von ausgestückelten Münzsorten nur im Ganzen nach dem Gewicht der Mark betrachte, oder daß man bei Abwägung und Würdigung der Münzsorten, nicht auf das Gewicht und den Werth der einzelnen Stücke, sondern nur auf die ganze Mark, Rücksicht nehme. So sagt man zum Exempel, man habe die halben Batzen nur *al marco* ausgestückelt, oder ausgemünzt, wenn man aus der Mark die vorgeschriebene Anzahl Stücken zwar gemacht, aber nicht jedes Stück einzeln gewogen und mit jedem andern in gleichen Werth gebracht hat. Wenn man auch gewisse Geldsorten nur *Al marco* annimmt und bezahlt, so heißt dies, man bezahle diese Sorten nicht nach der Anzahl und dem Werthe der einzelnen Stücke, die auf diese Mark gehen, sondern nur nach dem Werthe, den die ganze Mark von diesem Metall oder von dieser Geldsorte haben soll oder wirklich hat. Von vollwichtigen Dukaten sollen 67 Stück auf die rauhe Köllnische Mark gehen.

gehen. Nun kann es aber seyn, daß von den abgenutzten und beschnittenen, oder schlecht und ungleich ausgemünzten Dukaten 68 Stück erst eine Mark ausmachen. Wenn man nun diese leichte Dukaten *al marco* kauft, so nimmt man sie nicht als einzelne 68 Dukaten an, sondern allerhöchstens nur für den Werth von 67 Dukaten, weil sie nicht mehr wiegen als eine Mark, auf welche nach dem Gesetz nur 67 Dukaten gehen sollten.

Alme ist ein kleiner Heerd in einem Schranke, über welchem ein Gerüst angebracht ist, darinn Stäbe senkrecht und reihenweise stecken. Auf dem Heerde macht der Spielkartenfabrikant Feuer an, oder setzt ein Kohlenbecken darauf, auf das Gerüste aber zwischen die Stäbe stellet er die gefärbte Kartenbogen und macht sie solchergestalt in einer Viertelstunde oder kürzern Zeit trocken.

Almen, siehe Alpen.

Almene, siehe Almane.

Almonde, Almude, ein Portugiesisches Maas zum Oel, deren 26 eine Butte oder Pipe ausmachen. Jede Almonde bestehet aus 12 Canadors oder Cavadas und der Canador kommt mit einer Mingle oder einer Amsterdammer Bouteille überein.

Almosen, siehe Armenanstalten.

Almox, *Arisfasgo* heißt in einigen Spanischen Seehäfen in Amerika eine Abgabe von dem Rindsleder, welches auf europäischen Schiffen verführet werden soll. Sie ist drittehalb vom Hundert, nach dem wahren Werthe dieser Leder.

Almude, siehe Almonde.

Al numero heißt soviel als blos der Zahl nach ohne Rücksichtsnehmung aufs Gewicht.

Aloe ist ein in Asien, Afrika und Amerika einheimisches, sehr weitläuftiges Pflanzengeschlecht, welches in unsern Gärten bereits so häufig angetroffen wird,

daß es hier keiner weitläuftigen Beschreibung bedarf.

Die Amerikanische Aloe liefert Fäden, woraus man Stricke verfertigt und die Rippen dieser Pflanze lassen sich wie Hanf zu Fäden ziehen. Die Portugiesen in Brasilien machen Strümpfe und Handschuhe daraus, und in Spanien ziehet man aus den Blättern der gemeinen Aloe ganz feine Fäden, woraus Kanten verfertigt werden; in den kältern Gegenden Europens hingegen erfordert diese Pflanze eine zu beschwerliche und kostbare Pflege, als daß sie ein Gegenstand der Oekonomie werden könnte.

Aloe nennet man auch das Harz, welches von dem Safte dieser Pflanzen bereitet und in den Apothecken häufig gebraucht wird. Holzwerk, welches man mit diesem aufgelößten Harze tränkt, wird von keinem Wurm angegriffen.

Aloesholz, siehe Paradiesholz.

Alose, siehe Alet.

Alpagne, Alapaque, ein Amerikanisches Thier, welches den Vigognes oder Lamas ziemlich gleichkommt, nur daß es einen aufgeworfenen Rüssel und etwas kürzere Beine hat. Man rechnet es in Peru mit zu den Lastthieren und läßt es zuweilen wohl auf hundert Pfund schwer tragen. Ihre Wolle ist der Vigognes ihrer sehr ähnlich und wird vielfältig dafür verkauft, wie denn selten welche aus Peru nach Spanien kommt, die nicht damit vermischt ist. Sonst machet man Zeuge, Seile und Säcke davon und von ihren Knochen Werkzeuge für die Weber. Man gebrauchet auch ihren Mist mit zur Fütterung.

Alpaque, siehe Alpagne.

Al pari, siehe *Pari*.

Alpen, Almen heißt in der Schweitz und wo sonst dergleichen hohe Gebürge vorhanden sind, ein solcher Berg, der mit Gras bewachsen ist, welches nicht abge-

abgehauen, sondern mit Rind- und anderm Vieh allein betrieben wird, daher zu Alpe fahren soviel heißt, als das Vieh im Eintritt des Sommers auf das Gebürge in die Weide treiben. Daselbst gehet dasselbe, und bleibet den ganzen Sommer über und wird von einem Hirten gewartet, den man Senn heißet, und der in einer Sennten oder Sennhütte wohnet, in deren hintern Theile, der Milchgaden oder Milchkeller genannt, die Milch, welche er von den Kühen täglich zweymal melket, aufbehalten, in deren vordern aber, welcher die Käsehütte heißt, bereitet, und Käse oder Butter daraus gemacht wird. Unweit davon ist der Vieh- oder Kühgaden, allwo das Vieh zur Nacht eingestellet wird. Eine solche Sennte, darauf etwa 30 bis 40 Hauptkühe gehalten werden, kann ihrem Herrn 6 bis 800 Thaler jährlich abwerfen. Eine ausführliche Beschreibung der Sennten und alles dessen, was dazu gehöret, findet man beim Worte Scheuchzer.

Aus Reisebeschreibungen ist bekannt, daß die Viehzucht überall am besten in Gebürgen getrieben wird. Das Vieh kommt auch an solchen Stellen besser fort und suchet aus einem gewissen natürlichen Triebe die Höhen.

Gebürgigte Gegenden geben nach aller Erfahrung fettere Milch und Butter. Das Schlachtvieh bekommt daselbst ein zartes, weiches und fettes Fleisch. Die Pferde wachsen wohl nicht groß, aber sie werden desto rascher, lebhafter und stärker. Die Ursache davon ist keine andere, als weil der Herr der Natur auf Alpen und Bergen solche Gewächse gepflanzet hat, die am besten zum Futter und zum Fortkommen des Viehes dienen.

Die Bauren in Norwegen glauben, das Gras, das zu oberst auf Bergen wächst, sey ein Polychrestmittel wider Viehkrankheiten, daher klettern sie oft nicht ohne Lebensgefahr auf die höchsten Berge,

schneiden das Gras ab, das sich daselbst findet und tragen es auf dem Rücken herunter: so wichtig scheint es ihnen, immer solch Gras gegen den Winter in Bereitschaft zu halten.

Alphenix nennen einige Zuckerbecker den Gerstenschleim oder gewundenen Zucker.

Alpraute, siehe Dragon.

Alquier, Alquiere, welches man auch **Cantar** nennet, ist ein Portugiesisches Maas, dessen man sich sowohl bei dem Oele als Korn bedienet. Bei dem ersten hält es 6 Cavadas, und 2 Alquiers machen eine Almonde. Bei dem andern machen 60 ein Muid zu Lissabon, 102 bis 103 ein Faß von Roschelle, Nantes u. a. 114 bis 115 ein Faß von Bourdeaux und Vanes, und 214 machen 19 Septiers zu Paris. An andern Orten ist das Verhältnis noch anders.

Alquifou oder **Alchifou** ist eine Art von schwerem Bleyerzte, welches leicht zu pülvern, aber schwer zu schmelzen ist. Wenn man dieses Bleyerzt zerbricht, so scheinen die Stückchen und Splitter davon ganz helle und glänzend, jedoch mehr weis als schwarz, und also an Farbe den Spitzen des Spiesglases ziemlich gleich. Die Töpfer bedienen sich desselben, ihrem Gefäße eine grünliche Glanzfarbe damit zu geben. Diese Art von Bleyerzt kommt aus England in Stücken von unterschiedener Größe und Schwere. Man muß aber unter selbigen vornämlich die größten und schwersten und die, wie sonst das Fett oder Schmeer, zu gleißen scheinen, das heißt: die sich leicht verarbeiten lassen und sonst dem weisen Zinn gleich kommen, wählen, für dessen Einfuhre bezahlet man in Frankreich 10 Sols vom Centner, wie vom Bley.

Als, Alsan, Alse, } siehe Alet.

Alsartan, siehe Krebs.

Alschebeer, **Alsebeer**, } siehe Elsebeer.

Alsen, siehe Beyfuß.

Alsenfisch, siehe Alet.

Allbaum, siehe Traubenkirsche.

Altdöbel, siehe Alant.

Alte, siehe Altfisch.

Alte, Altemann ist eine Bergmännische Redensart. Wann die Vorfahren das Erzt bereits gewonnen haben, so heißts: der Alte ist da gewesen. Alte Mann heißt auch bei den Bergleuten das ausgehauene und aufgestürzte Feld. Den alten Mann finden, in den alten Mann schlagen und hauen, ist, wenn man mit der Arbeit im ganzen Gestein und im Gebürg auf die alte Arbeit und Durchschläge geräth. In den alten Mann hauen, heißt ferner, die alte Halden, oder den vor die alte Werke gestürzten Berg gewältigen, die darinnen noch befindlichen Erzte herausklauben; welche zuweilen noch in beträchtlicher Menge und pochwürdig angetroffen werden.

Alte Gebäude nennt man bei Bergwerken die Gruben und Zechen, die vor hundert Jahren und drüber gebauet und hernach verlassen und aufläßig worden. Wenn diese wieder aufgenommen werden sollen, müssen sie aufs neue gemuthet und verliehen werden. Diese alte Gebäude säubern, verzimmern und wieder herstellen, heißt solche gewältigen. Insgemein behalten sie der alten Nachrichten halben die vorige alte Benennungen und werden nicht leicht mit neuen belegt. Wenn ein alter aufläßiger Grubenbau gewältiget und neu angelegt werden soll, so hat man die Ursachen sorgfältig zu erforschen, warum das Werk aufläßig worden und wohl zu erwägen, ob die innere schlechte Beschaffenheit desselben, oder andere zufällige Umstände, Geldmangel, Krieg, Pest, Un-

wissenheit ꝛc. ꝛc. den fernern Bau verhindert haben. Im ersten Fall thut man übel, sich da einzulassen, in andern Fällen erforsche man erst den Bau der Alten mit möglichster Sorgfalt und verlasse sich nicht auf das Angeben einzelner Bergleute, lasse sich auch nicht sogleich von einigen gefundenen Probstückgen blenden, sondern untersuche, ob die alte Stollen und Schächte noch brauchbar, ob sich darinnen Anbrüche finden, oder ob man besser auf frisches Feld schürfe. Man berechne auch erst die Kosten, nach dem Ohngefähr, wornach alle Baukosten überhaupt berechnet werden müssen.

Alte Gewerkschaft ist diejenige, die zuerst in einem Bergwerk zu bauen angefangen, oder die am längsten bei einer Zeche oder bei einem Bergbau die Zubußen entrichtet hat. Dieser wird bei Wiederaufnehmung eines alten Werks ein Vorzugsrecht gelassen.

Alte Stollen aufheben heißt bei Bergwerken dieselben säubern und neu verzimmern. Dabei trift man gemeiniglich alte Ueberbleibsel an Gezähe, Grubenleichtern, Wassergefäßen und dergleichen, wie bei dem Gewältigen der alten Gebäude, an.

Alte Weiber, franz. *Vieilles*, ist der Name einer Art von Stockfischen, denen sie in allem gleich sind, nur nicht in der Größe, als worinne sie die ordentliche Stockfische weit übertreffen, da einige 200 und mehr Pfund wiegen. Es ist ein schuppigter glatter Fisch, halb so dick als lang, der an der Küste von Guinea, besonders in der Arguinsbay sehr häufig gefangen wird. Das Fleisch ist weis, zart, fett und fest und löset sich in Flecken ab. Die Haut ist grau, dick und fett, mit kleinen Schuppen bedecket. Das Fleisch ist frisch, wohl zu essen, wenn es aber 5 bis 6 Stunden eingesalzen wird, schmecket es desto zärtlicher. Es ist gesund, wenn es vollkommen gekocht wird, sonst aber schädlich.

lich. Dieser Fisch erfordert wegen seiner Größe mehr Salz, als der Nordische Stockfisch, auch große Sorgfalt beim Trocknen und Einpacken. Wenn man dieses beobachtet, so hält er sich wohl und kann ein guter Handel damit gemacht werden. Als die Holländer nach Arguin inne hatten, führten sie viel davon aus.

Alter Mann, siehe Alte.

Alter Vorrath heißt bei Bergwerken, was beim Abstreichen gesammlet wird. Ingleichem was auf der Zeche oder Hütte an Erz, Gezähe und allerhand andern Dingen übrig geblieben.

Altfisch, lat. *Squalus*, franz. *Meanier*, *Tetard*, *Tetu* oder *Vilain*. Ein Fisch der in stillen Wassern, Teichen, Seen und Strömen, die viel Austritte haben, lieber als in rauschenden Bächen, wohnet. Er wird ziemlich groß, schwimmt meistentheils in der Höhe und fängt die Mücken und anderes Ungeziefer, so auf dem Wasser schwebet. Ist ein guter Bratfisch, wenn er mit grünem Fenchel oder Salbeiblättern gespickt wird, jedoch in der Laichzeit, welche im May und Junius einfällt, nicht so gut als ausser derselben. Er wird an der Angel, oder auch mit einem Schopfhamen gefangen.

Altin. Unter diesem Namen sind zweyley Münzen bekannt. Erstlich eine goldene Türkische, die nach jetziger Frankfurter Währung sehr nahe $2\frac{1}{2}$ Thlr. werth ist. Und zweytens eine kleine silberne Rußische, die 3 Kopecken gilt, derer also $33\frac{1}{3}$ auf einen Rubel gehen. Letztere ist mithin sehr nahe mit unsern Batzen einerley.

Altlehen, Stammlehen. (*feudum antiquum*) Ein Lehen, das jemand durch die Lehenssuccession erhält. Wenn man ein Lehen nicht durch Successionsrecht, sondern allein durch die Belehnung erwirbt, so heißt es ein neues Lehen. (*feudum novum*) Zuweilen wer-

den

den einem neuen Lehen die Rechte eines Altlehens in der Belehnung ausdrücklich beigelegt. In diesem Falle heißt es: *Feudum novum jure antiqui conceſſum*, nach Art und Eigenschaft eines alten rechten Stammlehens.

Altona, Altena, Altenau, lat. *Altonaum*. Diese berühmte Königl. Dänische Handelsstadt in der Landschaft Stormarn, ganz nahe bei Hamburg gelegen, hält Buch und Rechnung in Mark, Schilling und Pfennigen. 1 M. hat 16 ß Lübisch, 1 ß Lübisch hat 12 Pfenninge. Die Münzen, worinnen theils die Waaren, theils die Wechselbriefe gestellet werden, haben gegen einander nachfolgende Eintheilungen und Verhältnisse.

Lvls.	Rthl.	M.	ßvls.	ßlbs.	pfvls.
1	$2\frac{1}{2}$	$7\frac{1}{2}$	20	120	240
	1	3	8	48	96
		1	$2\frac{2}{3}$	16	32
			1	6	12
				1	2

Altona wechselt nach allen Plätzen wie Hamburg, doch findet man in den Altonaer Courszetteln die Plätze Koppenhagen, Prag, Frankfurt und Augspurg nicht. Man kann also zur Erklärung der Wechsel- und Geldcourse den Artickel, Hamburg, nachschlagen. Der Wechselproceß ist in Altona ganz summarisch und wird beim Magistrate, ausser in der Reconvention, nicht geführet, sondern der königl. Stadtvogt ist Wechselrichter. Was Maas und Gewicht betrift, so hat die auf der Elbbrücke befindliche Rathswaage accurate und nach dem Hamburger Gewichte abgezogene Gewichte, nach welchen alle übrige, so Gewichte führen, die ihrige einrichten lassen müssen: alle Maase aber müssen mit dem Stadtwappen bezeichnet seyn und soll insonderheit das Ellenmaas gleich dem Hamburger 254 französische Linien und die Bra-

banter

banter Elle in Altona, wie in Hamburg, $306\frac{5}{10}$ französische Linien lang seyn.

Altreiß werden die Schuhflicker genennt, die an verschiedenen Orten Deutschlands zünftig sind. Neue Schuhe verfertigen sie nicht, sondern flicken nur und verkaufen alte. Gleichwohl müssen sie nicht nur neue Schuhe, sondern auch Knaben- und Weiberstiefel zum Meisterstücke machen. Außerdem bedeutet auch sonst zuweilen Altreiß soviel als Pfuscher.

Alt Thier heißt bei den Jägern das Weiblein von einem Hirsch, wenn es schon gebrunftet hat, oder beschlagen worden.

Aludel sind gewisse Arten von Töpfen oder Helmen, die unten und oben offen sind und genau übereinander gesetzt werden können, so daß sie nach der verschiedenen Anzahl der Aludel eine mehr oder weniger lange Röhre dadurch machen. Derjenige Aludel, welcher die Röhre oberwärts zuschließet, muß an seinem obern Theil verschlossen oder nur mit einem kleinen Loch versehen seyn. Die Röhre selbst kann man also erweitern, verlängern und setzt sie auf einen Kolben. Sie dient dazu, um trockene und flüchtige Materien, die man durch die Sublimation in ein dünnes Pulver bringt, daß man mit dem Namen Blumen belegt, zu sammeln.

Alyssum segetum, siehe Leindotter.

Amadon, siehe Schwamm.

Amaduri, eine Art Baumwolle, die von Alexandrien über Marseille nach Frankreich kommt.

Amailliren, siehe Emailliren.

Amalgama. Wann man das Queckfilber mit Metallen vereinigt, so nennt man diese Verbindung ein Amalgama. Diese Queckfilbervermischung geschieht entweder kalt und durch das bloße Reiben, oder durch eine vorhergehende Schmelzung des Metalls, mit dem das Queckfilber vermischt werden soll, welches in der

Men-

Menge, als man für nöthig hält, in das fließende Metall gegossen wird.

Durch diese Verbindung mit dem Queckſilber leiden die Metalle einige Veränderung, je nachdem daſſelbe in einer kleinern oder größern Menge mit ihnen vermiſcht worden. Im ersteren Fall werden sie zerreiblich, im andern aber lassen sie sich in eine Art von einem Teig verwandeln, der sich knäten läßt, aber nicht zähe ist. Mit dem Gold vereinigt sich das Queckſilber am leichtesten und zwar entweder dadurch, daß man es mit einem Stück Gold leicht reibt, oder daß es sich nur in einem Gefäß von diesem Metall aufhält, um es aufzulößen. Der von dem Queckſilber berührte Ort wird weis, wie Silber und wenn das Gold dünne ist, so verliert es an der Stelle seine Festigkeit und bricht sehr leicht. Auch vermiſcht sich das Gold am leichtesten mit dem Queckſilber, wann man es zu dünnen Blättchen macht, so wie alle Metalle auf diese Art, wann die Amalgamation ohne Schmelzung geschehen soll, mit dem Queckſilber müſſen zuſammen gerieben werden.

Das Silber vermiſcht sich mit dem Queckſilber auf eben die Art, wie das Gold. Es ist aber merkwürdig, daß dieſes Gemiſche eine größere ſpecifique Schwere hat, als diejenige war, die das Queckſilber und das Silber vor der Vermiſchung untereinander zuſammen beſaßen.

Die Amalgamation geht aber weit leichter vor sich, wenn man das Queckſilber ſowohl als die Metalle vorher warm macht, so wie bei denjenigen Metallen, die sich schwer mit dem Queckſilber verbinden laſſen, die Wärme der einzige Weg zu ihrer Vereinigung ist. Man macht deswegen das Queckſilber warm, bis es anfängt zu rauchen. Die ſchwerflüßigen Metalle läßt man, in kleine Stücke gebracht, glühen und reibt sie mit dem warmen Queckſilber geſchwind

zuſam-

zusammen. Diejenige Metalle aber, welche zerfließen, ehe sie glühend werden, wie das Zinn und Bley, läßt man schmelzen, trägt alsdann das Queckſilber hinein und rühret beydes ein wenig herum, wodurch die Vermiſchung in einem Augenblicke gemacht wird.

Das Queckſilber vermiſcht ſich mit den meiſten Metallen und Halbmetallen ſehr leicht, mit dem Kupfer geht die Amalgamation ſchwer, bei dem Spießglaskönig und Eiſen aber noch ſchwerer vor ſich. Die Verwandſchaften des Queckſilbers mit den Metallen geben einige in folgender Ordnung an. Das Gold, das Silber, das Bley, das Kupfer, der Zink, der Spießglaskönig.

Man braucht die Amalgamation auch zu ökonomiſchem Gebrauch, als die Vermiſchung des Queckſilbers mit Zinn zu Belegung der Spiegel (ſiehe Spiegel) und macht aus eben der Verbindung die Queckſilberkugel; ſiehe dieſen Artickel.

Beſonders aber iſt die Amalgamation zum Vergolden und zu der Ausſcheidung des Goldes und Silbers aus Erde, Sand und Steinen nothwendig. Vom Vergolden handelt ein eigener Artickel. Was aber die Abſonderung des Goldes und gediegenen Silbers von Erden, Sand und Steinen anbetrift, ſo verhält es ſich damit alſo. Die Erden, der Sand und die Steine, mit welchen Gold oder gediegenes Silber vermiſcht wird, werden ſo zart zerſtoſſen und zerrieben, als möglich iſt. Dann werden die erdigten Theile abgewaſchen und weggeſchwemmt. Nun gießt man reines Queckſilber über das Ueberbleibſel und Waſſer dazu und rühret alles ſehr genau untereinander. Das Queckſilber vereinigt ſich während dieſes Umrührens mit dem Gold oder Silber, nicht aber mit Sand, Erde und Steinen. Nun wird das Amalgama durch Leder gedrückt,

drückt, da denn der Merkur durchgehet und das Gold und Silber mit noch etwas wenigem anhangenden Queckſilber im Leder bleibt. Dieſe Gold- und Silbermaſſe thut man in einer Retorte oder in einem Tiegel übers Feuer und treibt den Merkur dadurch vollends weg und das rückſtändige Gold oder Silber wird alsdenn zuſammen geſchmolzen. So verfährt man bei denen am Rhein und andern Flüßen angelegten Goldwäſchereyen, wovon ein beſonderer Artickel nachzuſchlagen iſt. Im Großen aber, wie z. E. in Amerika, hat man zu den Amalgamationen des Goldes und Silbers mit Queckſilber die ſogenannte Quickmühlen angelegt.

Das Amalgamiren nennet der gemeine Handwerksmann, z. E. Gürtler oder Vergoldter, auch verquicken oder malen.

Alles Amalgama ſiehet weis aus und dahero pflegen auch die Betrüger, welche ſich für Adepten ausgeben, das Gold darunter zu verſtecken und für Bley auszugeben. Man kann aber den Betrug leicht entdecken, wenn man von dem Amalgama, etwas in einem eiſernen Löffel über das Feuer hält, weil alsdann das Queckſilber verfliegt und das Gold zurücke läßt. Die Chymiſten drücken das Wort Amalgama durch ein dreyfaches A. mit einem darüber gezogenen Strich aus und ſchreiben es alſo: $\overline{aaa}$.

Amanblucée, eine Gattung baumwollener Tücher, die über Aleppo aus der Levante gebracht werden.

Amanco, ein Handelswort, wird gebraucht, wenn ich für meinen Correſpondenten in Vorſchuß ſtehe. Z. E. Ich werde meinen *Amanco* auf dieſen oder jenen per Ew. Ew. Conto entnehmen, heißt ſoviel, als: Ich werde meine für den Herrn vorgeſchoſſene Gelder auf dieſen oder jenen traßiren.

Amaquasbaum, Reuerboom, ein Baum in Brasilien von schnellem Wachsthume. Seine äußere Rinde ist aschbraun, nicht allzudick und runzelicht. Er treibt seine Wurzeln nicht gar tief, aber sehr weit auseinander, deswegen man ihn nicht gern nahe an den Aeckern leidet. Seine Blätter sind bleichgrün und gleichen denen am Vogelbeerbaum, nur daß sie nicht so lang sind. Die Blüthe ist weißlichroth, riechet lieblich und hat viel ähnliches von der Apfelblüthe, Die Frucht besteht aus einer Schote, worinn 5, 6 bis 7 länglichtrunde, auch dunkelbraune Saamenkörner liegen, in der Größe einer Erbse, welche gallenbitter schmecken und eine zusammenziehende Kraft haben. Das Holz, so lange es grün ist, läßt sich leicht zerbrechen, sobald es aber dürre ist, bekommt es eine besondere Festigkeit. Auch wenn es geschälet ist, soll nicht leicht ein Wurm hineinkommen. Bricht man im Sommer von diesem Baum einen Ast ab, oder hauet ihn um, so kann man daraus ein sehr helles gelbes Gummi ziehen, welches sich coagulirt und hart wird.

Amarellen, siehe Kirschen und Abricosen.

Amausum, siehe Schmelzglaß.

Amazonentaback, siehe Taback.

Ambaiba, siehe Trompetenbaum.

Ambaitinga, ein Baum in Brasilien, dessen Blätter oberwärts dunkel, unterwärts aber hellgrün und dermaßen spröd und scharf sind, daß man damit, wie mit einer Feile, Holz und andere Dinge schaben kann. Es enthält einen ölichten Saft, welcher sehr gut in Wunden ist. Seine süße wohlschmeckende Frucht ist breit, einer Hand lang, aber dünne.

Ambalam, ein großer Indianischer Baum, welcher zweymal des Jahrs Blüthen und Früchte trägt. Letztere sind hart, länglichtrund und wenn sie reif sind, gelb; hangen in Trauben von Aesten herab und enthalten

halten einen Stein, den ein angenehm säuerliches Fleisch umgiebt. Die dortigen Landeseinwohner vermischen den Saft dieser Frucht mit Reis und machen eine Art von Brod daraus, welches sie Apen nennen.

Ambar, sie Ambra.

Ambarum, siehe Ambra.

Ambarvatsi, Varsattes, Varvattes, ein Gewächs wie der Spanische Jasmin, blühet auf eben die Weise und trägt eine Tasche, darinnen kleine Körnchen, wie Wicken, guten Geschmacks, verschlossen liegen. Es trägt viel Frucht und wächst zu der Höhe eines Kirschbaums. Die Blätter werden an einigen Orten zur Fütterung der Seidenwürmer gebraucht.

Ambayba, siehe Trompetenbaum.

Ambeis, siehe Ameiße.

Amber, siehe Ambra.

Amberweißer, siehe Wallrath.

Amberahorn, oder

Amberbaum, Ambrabaum, flüßiger, weicher oder weiser Liquidamber. Dieses Geschlecht gehört unter die Pflanzen mit halb getrennten Geschlechtern und vielen oder mehr als sieben Staubfäden. Die männliche Blumen stellen eine lange Aehre vor, an der nach unten weibliche in kugelförmiger Gestalt ansitzen. Sie werden von vier einförmigen, etwas vertieften Blättchen, die ohne besondere Blumendecke, die kurze und in einen Körper verwachsene Staubfäden umgeben, bedeckt. Die weiblichen haben eine doppelte gemeinschaftliche Bedeckung und jede hat einen eigenen glockenförmigen, warzigen Kelch und zween Griffel. Die Fruchtbehältnisse sind eyförmig, miteinander vermengt, holzig, einfächerich, zweyklappig und enthalten viele kleine glänzende Saamen.

Der obenerwähnte fliesende Amberbaum wächst in Virginien, Neuspanien, Florida, Mexico, Neuyork, Pensilvanien, Carolina, Mariland, in sumpfigen Gegenden, wird so dicke und hoch als die größten Stämme der Eichen. Die Rinde ist aschfarbig und das Holz weich. Bei seinem Wachsthum verdorren die untersten Zweige und fallen ab. Die Blätter sind in fünf Theile zerschnitten, am Rande zart eingezackt, oben dunkel, unten grün und zur Herbstzeit roth. Wenn man sie zwischen den Fingern reibt, so geben sie einen angenehmen harzigen Geruch von sich und sind zusammenziehend und bitter. Das Holz des Amberbaumes dehnt sich von der Näße aus und zieht sich bei der Hitze zusammen.

Im mittägigen Amerika fließt im Frühling aus diesem Baume, wann er schon ein beträchtliches Alter erlangt hat, ein wohlriechender, fetter, flüßiger, scharfer, entweder blaß- oder dunkelgelbrother Balsam heraus, der dem Venedischen Terpentin und Peruvianischen Balsam gleichet und in den Apotheken unter dem Namen des flüßigen Ambers verkauft wird. Es giebt auch noch eine schlechtere Art, die durch Kochen der Rinde, Zweige und Blätter mit Wasser und durch einen Zusatz von Venedischem Terpentin verfälscht wird. Ehemals wurde er stark zum Räuchern gebraucht. Er ist übrigens unter Salben und Pflastern zertheilender, stärkender und der Fäulniß mehr widerstehend als der Terpentin. Frauenzimmer können aber denselben nicht leicht vertragen.

Amberfarbe, welche die Email- oder Schmelzmaler gebrauchen, entstehet, wenn man weis Kupferwasser calciniret.

Amberfisch, Amberfreßer, siehe Wallfisch,

Ambergries, siehe Ambra.

Amberholz scheint eine Art Santelholz zu seyn, ist außen grau, inwendig weisgelb, hat einem an-

genehmen Geruch und wird in den Apotheken gebraucht.

Ambize, siehe Schweinfisch.

Ambold, siehe Ambos.

Ambos, lat. *Incus*, franz. *Enclume*, ein sehr bekanntes Instrument der Schmiede und aller Metallarbeiter, worauf sie das Eisen oder Metall schmieden. Es ist von Eisen und stehet auf einem hölzernen Stock. Man hat sie von sehr verschiedener Größe, hauptsächlich aber von zweyerley Form. Entweder sind sie oben glatt und dienen zum Ausschneiden und Strecken, oder sie haben einen oder zween runde Arme zum Rundschlagen und heißen alsdann Hornamboße. Sie werden auf großen Hammerwerken geschmiedet und gehärtet, aber nicht gegossen.

Der **Hammerambos der Kupferschmiede** hat eine prismatische Gestalt und ist gemeiniglich einen Schuh lang, acht bis zehn Zolle breit und hoch und mit einer Angel in den Stock eingelassen. Meistens ist auf dem Stocke oder Klotze an einer Seite des Amboßes ein Bret mit einem Gelenke befestiget, welches man durch eine untergesetzte Stange höher und niedriger stellen kann. Auf dieses Bret legt der Kupferschmied die Kessel, wenn er an ihrem Rande eine Ausbauchung treiben will, und weil er dieses mit einem hölzernen Hammer verrichtet, ehe der Kessel geglüet wird, so heißt er den mit diesem Brete versehenen Ambos einen **Kaltschlagambos**.

Der **Faustambos** ist klein, hat eine platte und polirte Bahn und stehet auf einem Klotze. Der Kupferschmied schlägt gerade Bleche darauf dünner und poliret seine Waaren auf selbigem.

Auf dem **Stockambos**, der ein kugelförmig abgerundeter Knopf auf einer langen, in den Klotz eingesetzten Stange ist, treibt der Kupferschmied die Deckel

ckel und was er sonst ausgebogen haben will. Der Knopf ist 4 bis 6 Zoll breit.

Der Spitzambos in der Kesselschlägerhütte der Meßingwerke ist gleichfalls eine runde, starke, nach einer Kugel oben abgerundete Stange.

Liegeamboße sind vierthalb Schuh lange eiserne Stangen, deren beyde Enden zu Amboßen zugerichtet sind. Der Kupferschmied kann 3 bis 4 derselben in eben so viele neben einander befindliche Einschnitte eines Klotzes legen, und durch auf beyden Seiten eingetriebene Keile befestigen, von welchem Einlegen sie ihren Namen haben.

Eine dieser Stangen trägt an einem Ende den eigentlich sogenannten Liegeambos, am andern den Fälzambos. Die Bahn jenes ist eine geneigte ebene Fläche, auf welcher der Kupferschmied den Umkreis der Schaalen enger treibet. Dieser ist ein völliger kleiner Schmiedeambos. Es können dergleichen größere und kleinere mit ihrer Angel in das am Ende der Stange befindliche Loch gesetzt und mit einer Keile festgestellet werden. Man nagelt hierauf Bleche zusammen, oder befestiget sie durch eine Falze aneinander. Eine andere Stange hat an einem Ende einen krummen, in die Höhe gebogenen Hacken, worauf Deckel und dergleichen Dinge ausgebauchet werden. Hat dieser Hacken vornen eine Schärfe, so heißt er Gelenkambos, weil der Kupferschmied den Blechen darauf scharfe oder stumpfe Kanten giebt, welche er Gelenke nennt. Das andere ist rechtwinklicht herunter und alsdann wiederum rechtwinklicht vorwärts gebogen. Der Kupferschmied schlägt darauf den Hals der Theekessel aus, weswegen es der Halsambos heißet. An eine dritten Stange befindet sich der Thekesselambos, der, wann er eine runde Bahn hat, des Kessels Bauch darauf auszutreiben, und wann er eine platte Bahn hat, die Kanten seines

Bodens darauf zu schlagen, dienet. Das Krug- und Bodeneisen an dem letzten Rande können unter ihren Namen aufgesuchet werden.

Ambra, Amber, *Ambra, Ambar, Ambara, Ambarum, Ambarus* ist eine kostbare Specerey, welche vornämlich in den Apotheken zu mancherley Arzeneyen, zu Räucherwerk, nebst deme aber auch zu wohlriechenden Kissen, Handschuhen, Haarpuder u. d. g. gebraucht wird.

Man hat mancherley Gattungen, wovon die graue oder der orientalische Agtstein, und die schwarze die gewöhnlichste sind.

Die Ambra muß, wann sie gut seyn soll, sehr rein, außen ganz grau und inwendig mit kleinen gelben, oder fast schwarzen Flecken bezeichnet und durchsichtig, leicht, höckerig, etwas fett anzufühlen, jedoch trocken und ohne Geschmack seyn, am Feuer leicht schmelzen, in den Händen wie Wachs weich werden, lieblich und angenehm riechen, wiewohl viele Personen, und besonders Frauenzimmer, ihren Geruch nicht vertragen können. Wenn man mit einer heißen Nadel hinein sticht, muß sie einen fetten und wohlriechenden Saft von sich geben, wovon jedoch nichts an der Nadel kleben darf. Sie wird theils nachgemacht und theils verfälscht, alsdenn aber verräth sie sich beim Verbrennen durch ihren Geruch und läßt viel Asche zurück.

Man findet die graue Ambra an den Ufern des Meeres, die schwarze aber in den Eingeweiden einiger Wallfische. Ihre Entstehung ist sehr ungewiß und wird von den Naturforschern auf gar mancherley Art erkläret; insbesondere aber glauben einige, daß sie durch die Sonnenhitze und Meereswellen aus Wachs und Honig bereitet werde, wo hingegen andere und vielleicht mit besserm Grunde, sie für ein in

der

der Erde auf dem Grund des Meeres erzeugtes Erdpech (*Bitumen*) halten.

Ambrosien oder
Ambrosinmandeln ist die beste Sorte der süßen Italienischen Mandeln.

Ambulant heißt in Amsterdam ein Mäckler, der von dem Stadtrath nicht verpflichtet worden ist. Sie treiben ihr Geschäfte wie die geschworne Mäckler, haben aber in streitigen Fällen vor Gericht keinen so großen Glauben als diese.

Ambulon, ein Ostindischer Baum, der von Gestalt und Ansehen fast dem weisen Maulbeerbaume gleichkommt. Die Früchte sind dem Coriandersaamen ähnlich.

Amdam, siehe blaue Farbe.

Amedon, siehe Kraftmehl.

Ameise, Ameys, Omeys, Mien, lat. *Formica*, fr. *Fourmi* ist ein sehr bekanntes Insekt von verschiedener Größe und Farben, welches theils durch seinen Nutzen und theils durch seinen öfters anrichtenden Schaden in der Oekonomie Aufmerksamkeit verdient. Ich verweile nicht bei der näheren Beschaffenheit eines so bekannten Thieres und seiner mancherley Abarten, sondern handle sogleich von seinem Nutzen und Schaden, nachdeme ich vorläufig bemerkt habe, daß in unsern Gegenden hauptsächlich zweyerley Arten von Ameisen zu bemerken sind, nämlich die kleine Garten- und die fast 3mal so große Waldameise, welche beyderley Arten in der unversöhnlichsten Feindschaft miteinander leben.

Der Schaden, welchen sie in der Oekonomie anrichten, hat seinen Grund in ihrer großen Emsigkeit, sich einen reichen Vorrath von Lebensmitteln zu sammeln und in ihrer großen Anzahl. Sie fressen alles Getraid, Saamen, Obst und insbesondere Honig, Zucker und andere Süßigkeiten sehr häufig auf,

und verschleppen einen noch größern Theil in ihre unterirrdische Wohnungen, deren Anlegung den Gärten, Feldern und Wießen oft sehr nachtheilig wird. Diejenige Körner, welche eine dünne Rinde und einen angenehmen Geruch haben, sind ihnen die angenehmsten, und sie sind unter den Getraidarten den glatten und kleinern Körnern vorzüglich gefährlich, weil sie solche am leichtesten verschleppen können. Sie fallen nicht nur die Bäume, Blumenstöcke und Früchte, sondern auch die Bienenstöcke an, so, daß die Bienen ihnen Platz machen und den Honig preiß geben müssen, und vornämlich sind sie gerne, wo sandigter Grund bei den Bienenstöcken ist. Was für Schaden sie den Bäumen zufügen, weis man nicht ganz genau, und einige glauben, daß sie sich nur an solche Bäume setzen, welche von den Blattläusen angegriffen sind, um den süßen Saft zu genießen, welcher aus den von jenen gemachten Wunden tröpfelt. Doch ist es gewiß, daß sie die Baumfrüchte und besonders die Birnen und Abricosen anfressen.

Das Harz von den Tannen, Fichten und Wachholdern, welches von denselben ausschwitzt und öfters in Körnern herabtropft, nehmen sie zu ihrem Bau mit, und endlich sind sie, so wie die Spinnen, sehr gefährliche Feinde der Seidenwürmer.

Dagegen ist ihr Nutzen in der Oekonomie nicht ganz unbeträchtlich, ohne nur dessen zu erwähnen, was man von ihnen in der Arzneykunst für manchfaltigen Gebrauch macht.

Nach der Anzeige des 129 St. der Leipz. Samml. Lpz. 1755. 8. S. 838, das 27 und 71. St. der Hannöv. nützl. Samml. vom J. 1755. und des 4 St. des 4 Band. der Berl. Samml. S. 363. sind die Ameisen ein untrügliches Mittel wider den Kornwurm. Man läßt nämlich in einem Sacke eine

gute

gute Quantität Ameisen hohlen, wie man sie im Haufen findet, mit oder ohne Eyer, mehr oder weniger als ungefehr ein paar Metzen voll, nachdem der Kornboden groß und weitläuftig und der Kornhaufen viel, auch der Wurm häufig oder nur einzeln da ist, schüttet sie beyseits auf den Boden, an Oerter, wo man eben nicht nöthig hat hinzutreten, so greifen diese die Kornwürmer an, und suchen sie überall, sogar in den Kornhaufen auf, bis alle vertilget sind. Es müssen hiezu die großen Holzameisen genommen werden, als welche stärker zum Angriff sind, hurtiger fertig werden und sodenn sich alle wieder verlieren, weil sie in Gebäuden nicht zu leben gewohnt sind, auch ihre Nahrung nicht finden, da hingegen die kleinen sich leicht in die Wohngebäude ziehen können, wo sie zu ihrem Unterhalt mancherley antreffen und sich einnisten würden. Die Ameisen können sowohl wider den weisen als schwarzen Kornwurm gebraucht werden; es ist auch kein Unterschied unter den Monaten. Im Winter möchte etwa ihre Retirade, zumal zur Schneezeit, schwer werden, auch ihre Aktivität nicht so groß seyn; aber in solchen Monaten pflegt auch selten der Wurm auf dem Boden zu seyn, wenigstens nicht zu fressen. Es müssen auch eben nicht die ganz großen $\frac{3}{4}$ Zoll langen Ameisen seyn, sondern die mittlere Art, weil die gar zu großen nicht das Getraide durchkriechen können. Da die Ameisen nur etliche Tage auf dem Boden aushalten, so muß man so lange neue Kolonien anlegen bis keine Würmer mehr zu spühren sind. Sie sind Feinde der Raupen, ziehen solche von den Stauden und Pflanzen herunter und beißen sie todt. Sie tragen den sogenannten Waldrauch zusammen, welchen man in ihren Haufen findet, von dessen Art zu sammlen unter dem Wort Waldrauch mit mehrerem gehandelt werden wird. Ihre Eyer oder vielmehr Puppen,

sind ein vortrefliches Futter für junge Fasanen, Amseln und Nachtigallen. Die beste Art, diese sogenannte Eyer zu sammlen, scheinet mir folgende zu seyn. Man bedienet sich hierzu einer großen Schachtel, eines großen blechernen Löffels und eines großen Bett- oder Tischtuches. Die Sammlung geschiehet am besten im Monat May, da man diejenige Eyer findet, welche die Ameisen fast im Herbst noch legen, ihnen aber die Sonnenwärme zum Ausbrüten fehlt. Diese bleiben den Winter über in den Haufen liegen, die Ameisen aber tragen solche in ihre unterirrdische Wohnungen, weil sie sonst erfrieren müßten. Im Frühejahr tragen sie solche wieder in die Höhe, um von der Sonne ausgebrütet zu werden, und sie sind noch einmal so groß, als die im Sommer gelegte. Sobald man nun zu einem Haufen kommt, der in langer Zeit nicht zerstöhret wurde, breitet man sein Tuch auf den Erdboden, schlägt solches am Ende herum einer Hand breit ein, und legt unter den Umschlag Weiden, grüne Tannen- oder Fichtenreiser. Alsdann wird der Haufen mit den Händen geöfnet und zwar auf der Seite, welche von der Sonne beschienen wird. Sobald man Eyer findet, raffet man solche samt der Ameise und Reisern in die Schachtel und trägt sie mitten auf das ausgebreitete Tuch. Hier muß man nicht langsam seyn, dieselben insgesamt geschwind von dem aufgerissenen Ameisenhaufen wegzunehmen, widrigenfalls die noch zuruckgebliebenen Ameisen die übrigen Eyer geschwind in ihre unterirrdische Wohnung tragen, da man ihrer nachher nicht habhaft werden kann. Sobald sich nun die Ameisen auf dem Tuche befinden, greifen sie die Eyer nicht gleich an, sondern laufen fort, um zu sehen wo sie sind und wohin sie ihre Eyer in Sicherheit bringen können. Sie finden also das grüne Reisig bedeckt, alsdann fangen sie mit der größten Geschwindigkeit

an

an zu tragen und legen solche unter den Umschlag, welche Arbeit mit Vergnügen anzusehen ist, wie sie mit den Eyern forteilen. Das darauf Geschüttete muß man zuweilen umrühren, so lassen sie nicht ein einiges Ey zurück. Im währenden Tragen gehet keine Ameise über den Umschlag, sind sie aber mit den Eyern fertig, so gehen sie weiter, laufen erstlich leer über den Umschlag, alsdann fangen sie dieselbe auch darüber zu tragen an. Nunmehr ist es Zeit mit dem Löffel die Eyer in die Schachtel zu thun, dann mit den Händen würde man sie zerdrücken. Die Ameisen, welche mit in die Schachtel kommen, laufen heraus; auf diese Art bekommt man die Eyer rein aus dem Haufen.

Zu Vertilgung der Ameisen in den Gärten und Feldern hat man gar vielerley Mittel, worunter ich aber für das bewährteste befunden habe, wenn man Waldameisen fängt und in die Gärten, wo viele Gartenameisen sich finden, bringt. Gleich bei ihrer Ankunft, fängt der blutigste Krieg unter ihnen an und endiget sich mit der gänzlichen Vertilgung der Gartenameisen. Die Sieger lassen die Gartengewächse unbeschädigt und ziehen sich bald wiederum von selbst zurück in die Wälder: oder man bedeckt eine halbe Stunde vor Sonnenuntergang den Ameisenhaufen mit feuchtem Strohe und zündet es an. Wenn die Ameisen von dem Dampfe erstickt sind, streuet man Ruß, Kalk und Asche an den Ort und vermischet es wohl mit der Erde, so werden weder alte noch junge Ameisen mehr hervorkommen. Man wählet deswegen die Zeit des Sonnenuntergangs dazu, weil die Ameisen alsdann beisammen versammelt sind. Oder man macht ein starkes Dekokt von Wallnußblättern, öfnet alsdann die Ameisenhaufen und schüttet soviel davon hinein als nur immer darinnen bleiben will. Man stampft hierauf die Seiten des Haufens, so wie überhaupt

haupt den ganzen Hügel, fest, daß er mit der Erde gleich werde. Dieses wiederhohlt man zwey- und wann es nöthig ist, auch dreymal. Oder man läßt, besonders auf den Wiesen, ihre Haufen im spaten Herbst aufgraben, damit das Regen- und Schneewasser, darinnen sich sammlen und bei einfallendem Frost die Ameisen samt ihrer Bruth um so sicherer aufreiben kann. Oder man gräbt auch ungelöschten Kalk in die Ameisenhaufen ein und gießet Wasser darauf, so werden die meiste sterben und die übrige davon laufen. Um endlich die Ameisen von den Bäumen abzuhalten, oder sie daselbst zu fangen, nimmt man Theer oder schwarze Wagenschmier, macht damit unten an dem Baum, eines Schuhes hoch von der Erde, ein Ringlein und bindet etwas höher hinauf auf das allerdünneste zerzausete Schaafwolle, so werden sie darinn hängen bleiben. Oder, man bestreicht die Stämme mit Kreide oder Röthelstein, als welche den Ameisen zuwider sind und sie davon abhalten.

Amenager ein bei dem Holzhandel gebräuchliches Wort, wird nur von ganzen Bäumen und Stämmen gesagt, sie mögen gleich zur Zimmer- oder anderer Arbeit gebrauchet werden, und heißt eigentlich soviel als debitiren oder vertreiben.

Amerikanische Erbsen, oder rothe Erbsen, franz. *Pois de l'Amerique* oder *Pois rouges*, sind Früchte, welche auf einer Gattung Corallenholze wachsen, auch fast so roth, wie Corallen, sehen, ausser daß sie recht auf den Keimen einen schwarzen Fleck haben. Sie sind sehr bitter. Man soll damit, dem Berichte nach, wenn sie einige Zeit in Citronensaft geweichet sind, Gold und Silber so gut als mit Borax löten können.

Amerikanischer Erbsenbaum, siehe Acacienbaum.

Amerikanische Handlung. Es sind eigentlich nur sechs Europäische Nationen, welche nach Amerika handeln, und gegenwärtig daselbst allein beträchtliche Kolonien und beständige Etablissements haben, nämlich Spanier, Franzosen, Engländer, Portugiesen, Dänen und Holländer, worunter man den Spaniern billich den ersten Rang zugestehen muß, weil man ihnen nicht nur die Entdeckung dieses Welttheils zu danken hat, sondern, weil sie auch die größte Besitzungen darinnen bishero behalten haben. Nächst diesen hatten die Engländer bishero die florisanteste Kolonien in Amerika, welche sowohl durch ihre starke Bevölkerung, als auch durch ihre reiche und kostbare Produkte erheblich waren; ob diese aber ihre gesuchte Freyheit behaupten, oder sich England wieder unterwerfen werden, ist jetzt, da ich dieses schreibe, noch sehr zweifelhaft. Wenigstens müssen diese schöne Kolonien durch den langwührigen Krieg sehr viel von ihrem vorigen Wohlstande verlohren haben. Die Franzosen haben sich auch in Nord- und Südamerika verbreitet. Die Portugiesen besitzen das unvergleichliche Brasilien. Der Holländer Besitzungen hingegen wollen nicht viel sagen, und die Dänen sitzen nur auf der kleinen Insel St. Thomas veste.

Unter den Waaren, welche von den Europäern aus Amerika ausgeführet, oder auch bisweilen nur aus einer Kolonie in die andere geführet werden, sind das Gold und Silber die kostbarsten, welche das südliche Amerika hervorbringt, wo hingegen die Pelze und Rauchwaaren die beträchtlichsten unter denjenigen sind, welche man aus den am meisten gegen Mitternacht gelegenen Theilen von Nordamerika zieht. Das Gold ist von dreyerley Sorten, nämlich in Klumpen oder zusammen geschmolzenen Stücken, in Blättchen oder Körnern und in Staub. Das Silber aber ist in zweyerley Sorten, in Stangen

und in Piastern. Die Pelz- und Rauchwaaren bestehen in Biber-Fischotter-Elends-Luchs-oder einigen andern Häuten und Fellen. Die Perlen kommen entweder von der Insel Margaretha im Nordmeere, oder von den Inseln des las Perlas im Südmeere, und die Schmaragden aus einer Grube bei Santa Fe de Bogotta, einer Stadt im neuen Königreich Granada. Die andern und gemeinen Waaren sind Zucker, Taback, Ingber, Indigo, Caßien, Mastix, Aloe, Baumwolle, Schildkrötenschaalen, Wolle von einer Art Schaafe, Vigogne genannt, Büffels-Kühe-und Ziegenhäuten, wovon die letztere auf Cordouanart gearbeitet, die andern aber grün, das ist blos trocken und ohne Gerberzurichtung sind. Ferner Quinquina, Cacao, Banillen, unterschiedliche Arten Holz zum Färben, zu eingelegter Arbeit und zur Arzney. Unter andern Campeche-gelbes Sandel-Sassafras-Brasilienholz, Brasillet, Gajac-oder Franzosenholz, Zimmetholz, Rosenholz, Fustel oder Fustock, Indianisches und grünes Ebenholz, Sasseparille. Dreyerley Arten Balsam, oder Balsam von Tolu, Copahu und Peru. Occidentalischer Bezoar, Cochenille von dreyerley Sorten, als Aolt oder Rocou und wilde oder körnichte Ipacacuanha, Contrayerva, Drachenblut, Harz, grauer und flüssiger Ambra-Gummi von Copal, wilde Muskatennüsse, Queckſilber, Meersalz, Steinsalz, Schwefel. Unterschiedliche Arten von trocknen oder flüßigen Confekturen, als Ananas, Citronen, Pomeranzen, Syrup von Limonien. Unschlicht, Wachs, Honig, Paraguaikraut von zweyerley Sorten, Jalap, Mecoaham, Schiffspech, Oliven und daraus gepreßtes Oel, Fischthran, Waitzenmehl. Allerhand Arten von trockenen Hülsenfrüchten, Weine, einige Aquavite von Melasses und Liqueurs, als z. E. von Barbados. Pferde, Maulesel und allerhand Arten Vieh. Endlich

lich Tuch, Flanell und Bayettes von Peru, sowohl als eine Sorte Leinwand, Tocorvi genannt, welche die Spanier Lienzo de la Tierra, das ist, Landleinwand nennen, um sie von den fremden Arten der Leinwand zu unterscheiden, wie sie mit allen Wollenmanufakturen thun, welchen sie die Namen Panos de la Tierra, das ist, Landtuche geben. Es wachsen aber angezeigte Naturgaben nicht allenthalben von gleicher Güte und in gleicher Menge, sondern einige an einem und die andern an einem andern Orte, nachdem der Boden und das Clima zu ihrer Hervorbringung oder Bauung dienlich sind, besser und häufiger. Also geben die Gebürge und Flüsse in Chili und Potosi mehr Gold und Silber als irgend andere. Der Zucker und Taback, Indigo und Ingber befinden sich auf den antilischen Inseln in grösserm Ueberflusse, als anderswo; die reichsten Rauchwaaren werden aus Canada, Acadien, Mißißipi und Neuengland gezogen. Buenos-Ayres, St. Domingo und die Havana geben die besten Häute und s. w. Hingegen die Waaren, welche aus Europa nach Amerika geschickt werden, sind allerhand Manufakturen, sonderlich viel Leinwand und etwas von Nürnberger Waaren. Mit den Manufakturen in Westindien sieht es schlecht aus, es wird als eine sonderliche Spanische Politick angesehen, daß sie in Amerika an Errichtung der Manufakturen mehr hinderlich als beförderlich gewesen, unerachtet das Land gute Materialien dazu hat, und der Indianer eben nicht ungeschickt scheint, wenn man dasjenige betrachtet, was von seinen Händen auf die großen Märkte nach Porto Bello und Mexico kommt. Die Ursachen aber mögen wohl seyn, weil die Indianer ihrer Leibeszierath und einer bequemen Lebensart überaus ergeben sind, und wenn sie daher solche selbst hätten, so könnten die Spanier nicht soviel Gold und Silber

für

für die ihrige bekommen. Zum andern verhütet man auch, daß sie eben zu großem Reichthum nicht gelangen können, sondern immer in der Unterthänigkeit erhalten werden. Indessen ist es doch auch sogar allgemein nicht wahr, daß die Indianer nicht viel Manufakturen hätten und machten. Es zeigen nicht nur obgedachte Märkte ein anders, sondern es sind auch 1) der Indigo, wie er von ihnen zurechte gemacht wird, 2) der Zucker, 3) der Taback, 4) die Cochenille für Indianische Manufakturen zu achten.

Die aus Gold und Federn zubereitete Arbeit der Amerikaner ist eine der schönsten. Sie sind die besten Federschmücker und können alles in lebendigen Farben abbilden. Die vornehmsten Messen in Amerika sind zu Porto Bello auf der nordlichen Küste von Panama, welche 4 bis 6 Wochen dauret, und zu Mexico in der Landschaft eben dieses Namens.

Amethyst, lat. *Amethystus*, *Semma veneris*, fr. *Ametiste*, ein violet-oder purpurfarbener Stein, welcher, seiner Härte wegen unter den Edelsteinen einen Platz erhalten hat und an Schönheit nächst dem Schmaragd geschätzet wird. Die Naturkündiger setzen ihn in ihren Systemen mit andern Edelsteinen in die Ordnung der feuerschlagenden Steine (*Pyromachi*) unter das Geschlecht der Quarze. Man hat zweyerley Amethyste, die orientalische und die occidentalische. Die orientalische werden für die beste gehalten, indem sie die härteste, aber auch die theuerste sind. Sie kommen aus Indien, Arabien und Armenien, wie denn z. E. in Campaya, einem der fruchtbarsten Länder Indiens, viele Amethyste angetroffen werden. Die occidentalischen werden in Hessen, Böhmen, Schleßien und Meißen gefunden; so werden in dem Meißnischen Obererzgebürge zu Wolkenstein, eine Meile von Annaberg gelegen, schöne Amethysten in ziemlicher Menge und Größe gefunden, und

soll

soll der Berg, worauf das dasige Schloß steht, fast durch und durch mit Amethysten angefüllet seyn. Man hat auch aus dem Wiesenbade, so nur eine Stunde von gedachtem Annaberg entfernet ist, Amethysten erhalten. Diese Wiesenbader und Wolkensteiner Amethysten sind ziemlich hart. In Seiffen trift man den Amethyst nebst andern Edelgesteinen an. In dem Freybergischen Korallenbruche zeiget er sich sonderlich nebst andern Edelgesteinen. Ferner findet man ihn um Waldheim, Hohenstein, Stolpen, Meutschen und dessen Adlersteinen. In Spanien, in dem Königreiche Murcia, hat man Amethysten-Steinfelsen. Des Amethysten Figur ist überhaupt vielseitig, würflich und piramedalisch. Der Farbe nach sind die orientalischen meistentheils violbraun. Die besten haben eine rosenrothe Farbe, die sich auf Purpur zieht. Die von Carthagena gebracht werden, sind violblau, wie auch die, so man in Deutschland findet und von einigen violfarbene Rubinen genennet werden. Die obgedachten Wiesenbader und Wolkensteiner haben eine sehr dunkelrothe Farbe. Je heller und reiner die Amethysten sind, je schöner sind sie. Der Amethyst behält seine Farbe nicht im Feuer, sondern verlieret sie. Daher wird er oft durch Kunst auf die Art, wie der Saphir, weis gemacht und für Diamant verkauft, als von dem er sich sodann wegen seiner Härte schwer unterscheiden läßt, weswegen man sich wohl in Acht zu nehmen hat, indem ein solcher Amethyst im Preise sehr herunter fällt, so daß er nicht mehr als 100 Rthlr. pfleget taxirt zu werden, wenn hingegen ein Diamant von gleicher Größe 900 Dukaten geschätzet wird. Es wird der Amethyst auch durch Betrug nachgemacht mit einer violbraunen Farbe oder einer dergleichen Folie, zwischen zweyen Chrystallen, oder anderen durchsichtigen und durchscheinen-

den Steinen versetzt. Oder man nimmt präparirten Flintenstein, der fein blau oder hellbraun oder röthlicht ist, 4 Loth, ordinaire Mennige 12 Loth, vermischet beedes wohl untereinander, thut darzu der präparirten Magnesie 16 Gran, Zaffern 2, oder 3 Gran, solches wird zusammen in einen Ofen gethan und geschmolzen, da man denn einen schönen Amethyst bekommt; anderer Arten zu geschweigen. Es lassen sich aber die nachgemachten Amethysten im Schleifen gar leicht erkennen. Außer dem reinen violeten Amethyst giebt es auch einige, die nebst dieser Farbe ins gelbe spielen, andere, welche bleich sind, etwas weniges blau und fast weis, andere, die zwar violet, doch aber gleichsam mit Blute vermischet sind und ins röthliche schießen. Weil die Meinung der Menschen diesen Stein kostbar gemacht hat, so hat man ihm auch große Heilkräfte zuschreiben müssen. Er soll der Trunkenheit widerstehen, die Melancholie vertreiben, den Verstand stärken; allein, wenn einiger Nutzen von ihm zu verlangen ist, so wird er, zu einem zarten Pulver gerieben, keine bessere Wirkung als die Krebsaugen thun. Da er nicht so gar übermäßig hart ist, so brauchet man, wenn man ihn schneiden will, nur ein bleyern Rad, welches in Pulver von Schmergel eingetauchet und mit Wasser angefeuchtet worden; mit Trippel aber wird er auf einem zinnernen Rade poliret. Man kann auch auf den Amethyst gar leicht, sowohl erhabene als ausgehöhlte Figuren, graben. Man bedienet sich hiezu einer Maschine, im franz. *Touret*, und im Deutschen Metallbohrer oder Grabmeißel genannt, welche man mit dem Fuße herum drehet, und die durch ihre Bewegung kleine Instrumente von Eisen oder Kupfer wirken läßt, woran man den Stein mit einer Hand hält. Wenn der Amethyst in Rauten geschliffen wird, spielet er hell, wenn er aber allein polirt

kirt und platt geschliffen wird, scheint er etwas dunkel.

Einen Amethyst fleischfärbig zu gradiren, nimmt man eine wohl ausgebrannte, runde, ganze Holzkolbe, schneidet ein Loch darein, in welches der Stein, nachdem derselbe vorher an einem Ende mit ein wenig gestossenem Kohlenstaub und Baumöl beschmiert worden, gelegt werden muß, und wenn er darinnen ist, so verklebet man das Loch mit gutem Leimen, leget Kohlen in einen runden Haufen, ungefähr einen gehäuften Huth voll, in die Mitte des Haufens leget man die Kohlen mit dem Stein, zündet den Haufen an dem einen Ende an, und läßt ihn also fort brennen und von selbst ausgehen, so bekommt der Amethyst eine Fleischfarbe.

Amiant, siehe Asbest.

Amidam, siehe Kraftmehl.

Amiens ist der Name eines wollenen Zeuges, der forsten nur zu Amien verfertiget wurde, nunmehro aber sowohl geschnürt als gemodelt und fast eben so schön zu Gera und Weyda, im Vogtlande nachgemacht wird.

Amierties sind baumwollene Tücher, die aus Indien kommen.

Amitié. Wann sich ein Tuch oder wollener Zeug nicht gut anfühlen lässet, sondern zu hart ist, so sagen die Kaufleute: er habe keine *Amitié*.

Ammelmehl, siehe Kraftmehl.

Ammochrysus, siehe Glimmer.

Ammoniacum Sal, siehe Salmiac.

Amomi, also nennen die Holländer den Pfeffer von Jamaica, welchen man auch sonst *Graine de Girofle* nennt, das ist, Nägelein oder Nelkensaamen; siehe neue Würze.

Ampastelé (*drap*) ein Tuch oder Zeug, so mit Pastel oder Wand und Indig blau gefärbet worden.

Ampelites, siehe Bergtorf.

Ampferkraut, siehe Sauerampfer.

Amphiam, siehe Mohnsaft.

Amphibien, *Amphibium*, *Amphibion*, franz. *Amphibie* heißen diejenige Thiere, welche sowohl auf dem Lande als im Wasser leben können, als der Biber, die Fischotter, die Seekuh, das Meerkalb, die Schildkröte, und a. m.

Amsel, Merl, lat. *Merula*, *Merulus*, franz. *Merle*, ein sehr bekannter Vogel, der nicht nur zum Singen gut abzurichten ist, sondern auch eine wohlschmeckende Speise giebt. Man fängt ihn mit Leimruthen, Schlingen, Meißenschlägen und Garn. Man macht nämlich ein Netz von gefärbtem 2drätigtem Garn, 60 bis 80 Maschen breit, durch dessen oberste Reihe ein Bindfaden gezogen wird. Findet man nun an Hecken oder lebendigen Zäunen, wo sie sich gerne aufzuhalten pflegen, Amseln, so werden sie auffliegen, und sich längs der Hecke 40 bis 50 Schritte weit wiederum setzen. Man nähert sich ihnen sodann bis auf 20 Schritte, und hängt sein Garn dergestalt auf, daß es bei der mindesten Berührung niederfallen muß. Man macht nämlich in einem Ast der Hecke, etwa 6 Schuhe über der Erde, einen kleinen Spalt mit dem Messer, steckt die Spitze eines kleinen Holzes, welches an dem durch das Netz gezogenen Bindfaden bevestiget werden muß, locker hinein, steckt auf der entgegen stehenden Seite eine Stange in die Erden und hänget das andere Ende des Bindfadens auf gleiche Weise daran. Alsdann gehet man etliche 20 Schritte über den Ort hinaus, wo sich die Amseln niedergesetzt haben, wendet sich um und gehet auf sie zu, worauf sie sich erheben, längs der Hecke hin und in das Garn fliegen, welches dann auf sie fällt und sie gefangen hält. Man hat Goldamseln,

amseln, Schwarzamseln, Meeramseln, Stein- und Wasseramseln.

Amsterdam hält Buch und Rechnung in Gulden (zu 20 Stüvers) in Stüvern (zu 16 pf. Holländisch) und in Pfenningen. Dieser Gulden hat auch 40 Groot Flämmisch oder Pfennig Flämmisch, hingegen 320 pf. Holl. 1 Thl. oder Rthlr. hat $2\frac{1}{2}$ fl. $8\frac{1}{3}$ ßvl. 50 Stüvers 100 pfvl. oder 800 pf. Holländisch; ein Pfund Flämmisch (Lvl.) so nur eine fingirte Münze und worinnen in Holland vor 60 und mehr Jahren Buch und Rechnung gehalten worden, hat 20 ßvl. $2\frac{2}{5}$ Rthlr. 6 fl. 120 Stüvers, 240 pfvl. oder 1920 pf. Holländisch; 1 Schilling Flämmisch (ßvl.) hat 12 pfvl. 6 Stüvers oder 96 pf. Holländisch; 1 Stüver hat 2 pfvl. 8 Deuten oder 16 pf. Holländisch; 1 pfvl. oder Groot hat 8 pf. Holländisch; 1 Deut ist 2 pf. Holländisch; 1 Goldgulden, (Gfl.) darnach man beim Kornhandel rechnet, hat 28 Stüvers. Die Münzen betreffend, so sind 1) die reellen folgende: als im Golde, die neuen Ruiders a 14 fl. und 7 fl.; Dukaten a 5 fl. 4 Stüvers w. o. m. Im Silber, die Dukatonen a 63 Stüvers und zuweilen etwas mehr; 3 fl. Stücke und halbe detti, welche letztere man Dalders nennet, a 60 und 30 Stüvers; ganze, halbe und viertels Speciesthaler a 50, 25 und $12\frac{1}{2}$ Stüvers mit 4 *p.* C. w. o. m. Agio; ganze, halbe und viertel Holl. Cur. Alberts- oder Kreutzthaler a 50, 25 und $12\frac{1}{2}$ Stüvers mit 1 *p.* C. m. o. w. Agio; Löwenthaler a 42 Stüvers und zuweilen etwas mehr; Kronen oder 2 fl. Stücke a 40 Stüvers; ganze, halbe und viertels gestempelte Goldgulden a 28, 14 und 7 Stüvers, ungestempelte detti aber a 26 Stüvers; ganze, halbe und viertels fl. a 20, 10 und 5 Stüvers; ganze und halbe gestempelte gute Schillinge a 6 und 3 Stüvers, ungestempelte detti aber a $5\frac{1}{2}$ Stüvers; doppelte und enkelte Grönninger Flabben a 8

und 4 Stüvers; Stootern a 2½ Stüvers, Doppelgen oder Dubbeltjen a 2 Stüvers, und ein Stüverstücke im Kupfer; die Deuten a ⅛ Stüvers oder 2 pf. Holländisch. Und zwar ist der bei allen Sorten bemerkte Werth in Kassa, oder Currant Valuta zu verstehen. Denn das Geld in Amsterdam ist entweder Kassa, das ist, Currant, oder auch Bankogeld, und zwar wird Bankovaluta 4. p. C. w. o. m. besser als Kassegeld geachtet, welcher Unterschied die Bankoagio heißt. Der Bequemlichkeit wegen werden solche Geldsorten wohl in Beutels abgefaßt, und selbige oft ohne Nachzählen, nur nach dem Gewichte, übernommen. Es wiegen aber die in solchen Beuteln gefaßte 200 ganze und halbe Dukatonen, werth fl. 630, gemeiniglich 26 Mark, 3 Unzen und 15 Engels; 200 Dreyfost, oder 400 Daalders, 600 fl. werth, 25 Mark, 5 Unzen und 11 Engels; 200 Holl. Cur. oder Alberts Thlr. 500 fl. werth, 22 Mark, 6 Unzen und 10 Engels; 300 Goldfl. von 28 Stüvers 420 fl. werth, 2 Mark, 7 Unzen; 600 Würfe von 5 Dubbeltjen, 300 fl. werth, 18 Mark, 6 Unzen; 200 Würfe von 5 guten Schillingen, 300 fl. werth, 19 Mark und 5 Unzen; 200 Würfe von 5 Schillingen, a 5½ Stüver, 275 fl. werth, 19 Mark. Von fremden Münzsorten, die auch als Currant umlaufen, aber keinen festen Preiß haben, sind folgende die vornehmsten, und werden gegeben, als ein doppelter Severin a 15 fl. 8 Stüvers Currant w. o. m. 1 goldener Crusado, oder Lisbonine von 12 Crusados a 14 fl. 16 Stüv. Curr. w. o. m. 1 Louisd'or mit Maltheserkreutz a 13 fl. 2 Stüv. Curr. w. o. m. Eine ℔ Louisd'or a 12 fl. 14 Stüv. w. oder m. 1 Engl. Guinee a 11 fl. 6 Stüv. Currant w. o. m. 1 Schildlouisd'or oder Vertugadin a 11 fl. 4 Stüv. Curr. w. o. m. 1 Sonnen-Louisd'or a 11 fl. — Stüv. Curr. w. o. m. 1 Spanische

nische Pistole oder Doublon a 9 fl. 5 Stüv. Curr. w. o. m, 1 Louis-August-Friedrichs-Georg- und Carlsd'or a 9 fl. 3 Stüv. Curr. 1 fremder Dukate a 5 fl. 3 Stüv. Curr. w. o. m. 1 Mirleton a 8 fl. 14 Stüv. w. o. m. 1 Engl. Krone oder Franz-Kronenthaler a 57 Stüv. Curr. w. o. m. 1 Franz. neuer oder Laubthaler a 56 Stüv. Curr. w. o. m. Die Species Reichsthaler gelten 4 *p. C.* w. o. m. besser als Curr. oder 52 Stüv. Curr. w. o. m. das Stück. Alte franz. Louisblancs sind 2 *p. C.* w. o. m. besser als Currant, oder 1 Stück gilt 51 Stüv. Currant w. o. m. 1 Reichsthaler, fein Lüneb. $\frac{2}{3}$tel oder $1\frac{1}{2}$ Zweydrittelstücke gilt 41 Stüv. w. o. m. Auf gleiche Art werden die feine Sächsische und andere grobe $\frac{2}{3}$ und $\frac{1}{3}$ Stücke verwechselt. Uebrigens werden auch besonders die ordinairen $\frac{2}{3}$tel Stücke a 24 *p. C.* w. o. m. schlechter als Currant umgesetzet.

Man wechselt von Amsterdam auf folgende Plätze, und giebt nach Antwerpen, Brüssel und Gent 100 Pfund Flämmisch oder fl. Banco, pr. 103 Pfund Flämmisch oder fl. Wechselgeld w. o. m. a Vista. Nach Breslau 24 Stüv. Banko pr. 1 Rthlr. von Sgr. a 6 Wochen nach dato. Nach Kölln am Rhein 100 Thlr. Kassa oder Currant, pr. 146 Thlr. Curr. w. o. m. a 14 Tage nach Sicht. Nach Danzig 1 Pfund Flämmisch Banco pr. 324 Groschen Poln. w. o. m. a 40 Tage nach dato. Frankfurt am Mayn 100 Thl. Curr. pr. 140 Thl. Wechselgeld w. o. m. auf die Messen und a Uso von 14 Tagen nach Sicht. Nach Frankreich 54 pf. Flämmisch Banko w. o. m. pr. *Ecu de* 60 *Sous Tournois*, a 2 und 1 Uso, und auch a Vista. Nach Geneve 90 pf. Flämmisch Banko w. o. m. pr. 1 Thl. von 60 Sous Curr. a 2 Uso oder 2 Monat nach dato. Nach Genua 85 pf. Flämmisch Banko w. o. m. pr. 1 Pezza von $5\frac{3}{4}$ Lire fuori di Banko, a Uso von 2 Monat nach dato. Nach

Hamburg 33 Stüv. Banko w. o. m. pr. 1 Thl. von 32 ß Lübisch Banko a Vista, 8 oder 14 Tage, ingleichen 1, 2, oder 3 Monat nach dato. Nach Königsberg 1 Pfund Flämmisch Curr. pr. 300 Groschen Pr. w. o. w. a 41 Tage nach dato. Nach Leipzig und Naumburg 37 Stüv. Curr. w. o. m. pr. 1 Thlr. von 24 guten Groschen, auf die Messen. Nach Lisabon 46 pf. Flämmisch Banko, w. o. m. pr. 1 Crusado von 400 Rees a Uso von 2 Monat nach dato. Nach Livorno 86 pf. Flämmisch Banko w. o. m. für 1 Pezza da otto Reali von 6 Lire Moneta lunga, a Uso von 2 Monat nach dato. Nach London 35 ß. 2 pf. Flämmisch Banko w. o. m. pr. 1 Pfund Sterling a 2 Uso, und auch a Vista. Nach Rotterdam und Seeland 100 Pfund Flämmisch oder fl. Kassa pr. 100½ Pfund Flämmisch oder fl. Curr. w. o. m. a Vista. Nach Rissel 100 Pfund Flämmisch oder fl. Banko pr. 178 Pfund Flämmisch oder fl. w. o. m. a Vista. Nach Spanien 79 pf. Flämmisch Banko w. o. m. pr. 1 Dukado de Cambio von 375 Marav. de Plata, a Uso von 2 Monat. nach dato. Nach Wien 36 Stüv. Banko w. o. m. pr. 1 Thl. Curr. pr. Kassa a 6 Wochen nach dato.

Amulliren, siehe Emailliren.

Anabassen, siehe Annabassen.

Anacab, siehe Salmiac.

Anacoste oder **Anaskote** ist eine Art wollener, und kreutzweise gestreifter, und sehr geschorner Zeuge, so auf die Art, wie die Sarsche von Caen verfertiget werden, die aber nicht so viel Haare haben und von besserer Wolle sind. Sie werden zu Leiden in Holland, zu Brügge und Arschott, zu Ypern und in den Gegenden da herum, wie auch im französischen Flandern gemacht. Dieser Zeug hat eine Elle in der Breite, wie die Sarsche von Caen, und 20 Ellen, oder doch ungefähr soviel, in der Länge. Gemeiniglich

lich wird er weis und schwarz nach Spanien versendet, wo viel davon verbraucht wird. Seit kurzem wird dessen auch in Frankreich, sonderlich zu Beauvais fabricirt, allwo er vollkommen nachgemacht wird, und die Kaufleute dieser Stadt schicken dessen auch eine große Menge nach Spanien.

Anagros, ein Getraidmaaß, dessen man sich in einigen Spanischen Städten, besonders zu Sevilien bedienet. Der Anagros enthält etwas mehr als die Mine zu Paris, daß also 36 Anagros 19 Septiers Pariser Maas machen.

Anagyris, siehe Bohnenbaum.

Ananas, *Ananas*, *Anana*, *Bromelia Ananas*, Linn. Engl. *The Pine-Apple*, ist eine sehr wohlschmeckende saftreiche und so beliebte Frucht, daß man sie allen Erdgewächsen, Obstarten und selbst den besten Früchten Indiens vorziehet. Ihr Geschmack läßt sich nicht wohl beschreiben, da er mit gar vielerley andern Früchten einige Aehnlichkeit hat, keiner aber sehr zu vergleichen ist. Man behauptet, sie schmecke nach allem, was man sich bei ihrem Genuß nur denken wolle. Mich dünkt, sie habe gar keinen recht bestimmten Geschmack, die Einbildungskraft spiele ihre Rolle dabei zu sehr, und man übertreibe ihr Lob aus Vorurtheil, blos weil sie noch unter unsere theuerste und seltenste Früchte gehört; doch kann es auch seyn, daß diejenigen, welche ich gekostet habe, nicht von der ersten Güte waren, oder auch, daß mein Gaume nicht fein genug für eine solche Delikatesse ist.

Die Blätter dieses Gewächses stehen wie bei der Artischocke, sind lang, dick, machen in der Mitte eine Höhlung, sind ziemlich schmal, gehen spitzig zu, und sind um den Rand mit kleinen spitzigen Stacheln besetzt, sie sehen überhaupt den Aloeblättern etwas ähnlich, sind aber dünner und weniger saftig.

Aus der Mitte dieser Blätter kommt ein aus verschiedenen fleischichten Theilen und aussen schuppigten Früchten bestehender Zapfen hervor, auf dessen Gipfel eine Krone von Blättern sitzt. Die Frucht der gemeinsten Art ist inwendig weiß und außen gelb.

Da die Ananas unser Klima durchaus nicht verträgt, sondern mit vieler Mühe und Kosten in besonderen Treibhäußern oder Kästen gezogen werden muß, folglich kein Gegenstand des Oekonomen, sondern des Kunstgärtners ist, so glaube ich hier ihrer genaueren Beschreibung und Kultur keinen weitern Raum wiedmen zu dürfen. Doch ist noch zu bemerken, daß man den wilden Ananassen die *Nana prava*, oder *Ananasa sylvestris non aculeata*, *Pita dicta*, oder die wilde Ananas ohne Stacheln, so insgemein *Pita* genennet wird, beigesellet: diese scheinen Morison unter dem Namen der Amerikanischen Aloe mit den schmälern, kleinern und dünnern Blättern, ohne Stacheln und Dornen, und Munting unter dem Namen der purpurfärbigen glatten Aloe beschrieben zu haben. Die Blätter dieses Gewächses geben solche subtile Fasern, die dem feinsten Flachs oder Hanf Trotz biethen, und woraus in Amerika Strümpfe gemacht werden, welche die seidenen an Feine und Dauerhaftigkeit übertreffen.

Anascote, siehe Anakoste.

Anate, Anatre, Anatre, Antole, Attole, ist eine rothe Farbe, die in Westindien gefunden wird. Man machet sie von einer rothen Blume, die auf 7 oder 8 Fuß hohen Sträuchen wächst. Sie wird, wie der Indigo, in Kufen mit Wasser, oder in ausdrücklich dazu gemachte Cisternen geworfen, jedoch mit diesem Unterschiede, daß man nur die Blume davon braucht, welche man eben so wie die Rosen abpflückt. Man läßt sie auch so lange im Wasser liegen, bis sie verfaulet ist, und alsdenn wird sie durch

durch vieles Herumrühren, wie der Indigo, zu einem Teige. Wenn sich nun dieser gesetzet hat und das Wasser abgelassen worden, machet man runde Röllchen und Kügelchen daraus und läßt dieselben an der Sonne trocknen. Nur die Spanier allein bauen und richten noch die Anatte zu, nach dem die Plantage, welche die Engländer in Jamaika zu St. Angels hatten, ruiniret worden. Diese Specerey wird von den Englischen Färbern höher als der Indigo geschätzet, wie dann auch die Kaufleute aus Jamaika, die sich damit zu Porto Rico versehen, sie um ein Viertel theurer kaufen, indem sie für das Pfund Indigo nur 3 Realen, für die Anatte aber 4 geben. Aus der Bucht von Honduras bekommen anitzo die Europäer, welche dieses Gewerbe treiben, die beste Parthey. Diese Waare ist von gutem Debit, und sind beständig 50 bis 60 Procent dabei zu gewinnen, wenn man sie aus der ersten Hand hat.

Anatrum, *Anatron*, *Natron*, *Natrum Aegyptiacum*, ein alkalisches mit vorschlagenden erdigten Theilen vermischtes Salz, welches in Aegypten aus dem Nilwasser gezogen und crystallisiret, auch daselbst sowohl als in Kleinasien und Ostindien in kleinen Erdhaufen, die den Maulwurfshaufen gleichen, gefunden wird. Es ist beständig mit Seesalz m. o. w. vermischt, zerfällt an der Luft zu Pulver, jedoch zerfließt es nicht, wie das Weinsteinsalz, platzet nicht im Feuer, wie das gemeine Salz, blitzet auch nicht auf Kohlen, wie unser *Nitrum*, wirft aber, wenn es über dem Feuer fließet, Blasen auf, wie der Alaun und Borax.

Die Araber gebrauchen es zur Reinigung ihres Kupfers und ihrer Wäsche; die Aegyptier bedienen sich dessen statt des Sodasalzes, zu ihrer Seife und ihrem Glaße; die Lohegerber gerben die Häute damit, und die Fleischer brauchen es zum Einsalzen des Fleisches; auch wird es dem Schafviehe gegeben,

ben. Sonsten war es in Frankreich sehr gemein, unter dem Namen *Soude blanche*, nun aber ist sein Gebrauch daselbst verbothen.

Es giebt auch ein durch Kunst gemachtes, jedoch mit Unrecht sogenanntes *Aanatrum*, welches anstatt des Borax, zu Reinigung der Metalle und zur Beförderung ihres Flußes gebraucht wird; dasselbe bestehet aus einem Salze, welches aus 10 Theilen Salpeter, 4 Theilen ungelöschtem Kalk und 3 Theilen Küchensalz, 2 Theilen Bergalaun und 2 Theilen Vitriol zusammen gesetzt ist. Nachdem man dieses alles in Wein aufgelößt hat, läßt man es kochen und den durchgeseiheten Liquor zur Consistenz eines Salzes abrauchen.

Unter *Anatrum* verstehen auch einige die Glasgalle, wovon ein besonderer Artickel handelt, und die weise Salpeterchrystallen, welche zuweilen an alten Mauren ausschlagen.

Anatte, siehe Anate.

Anbau des Landes. Hierunter verstehet man die Anstalten eines Regenten, entweder ganze verwüstete Provinzen mit Städten und Dörfern zu versehen und mit sogenannten Kolonisten zu bevölkern, oder nur einzelne Haiden, Moräste und andere öde Plätze urbar, das ist, zum Feldbau brauchbar zu machen. Von der ersten Anstalt wird unter dem Artickel: **Kolonie**, und von der letztern unter dem Artickel: **Urbarmachung öder Plätze** ausführlich gehandelt werden.

Anbinden. Im Weinberge werden die neue Schößlinge, welche der Weinstock im Brachmonat getrieben hat, an die Pfäle angebunden, damit sie von dem Winde und anderen Zufällen nicht abgebrochen werden, und theils auch, damit die Trauben mehr Luft und Sonne bekommen und zu ihrer vollkommenen Reife gelangen. Zum Anbinden der Bäume und anderer Gewächse, bedienet man sich

des

des Bastes, der Weiden und Binsen; Bindfaden wäre theils zu kostbar, theils aber auch zu wenig dauerhaft, und würde zu sehr in die Gewächse einschneiden. Man muß kein Gewächs zu feste anbinden, damit die Cirkulation der Säfte nicht gehindert wird, und wann ja ein junger Baum ein festes Band erfordert, so muß Bast, Moos oder Gras zwischen das Band und den Stamm geleget werden. Eine Hauptregel ist es auch, die Stäbe, woran die Gewächse gebunden werden, allezeit an derjenigen Seite einzustecken, woher die meiste Winde zu kommen pflegen, damit sie solchen desto besser widerstehen und die Gewächse dagegen schützen können. Vom Anbinden der Kälber, siehe Absetzen.

Anbohren der Bäume geschiehet in mancherley Absichten, z. E. bei den Birken um ihren Saft oder das sogenannte Birkenwasser zu bekommen; bei Fichten und Tannen, damit das Harz heraus fließe, welches man hernach mit Messern abkratzt; und von den Holzhändlern, um zu erfahren, ob der Baum im Kern gut oder faul seye, indeme sie mit einem Hohlbohrer bis auf den Kern hineinbohren, und aus den herausziehenden Spähnen die innere Beschaffenheit des Baumes erkennen, nachhero aber das gebohrte Loch wiederum so zuschmieren, daß man es kaum siehet. Es sind aber diese Operationen den Bäumen sehr nachtheilig, und mithin von den Förstern möglichst zu verhindern.

Anbruch heißt in Bergwerken, wenn man Erz von einem Ort oder Stroßweg gewinnet, und so dessen mehr stehen bleibet, nennet man es einen Anbruch. Auch wenn man einen Gang überführet oder antrift, wird es ebenfalls ein Anbruch genennet.

Anbrüchig heißt bei dem Forstwesen ein Baum, welcher anfängt kernfaul werden.

Anchue ist in den französis. Wollenfakturen ein gebräuchliches Wort, welches eben soviel, als der insgemein sogenannte Eintrag oder Einschlag eines Zeuges bedeutet. Das Wort *Anchue* ist vornämlich bei den Raschwebern zu Amiens gebräuchlich. Bei Aumale saget man *Enflure*.

Anchusa, s. Färberkraut.

Ancken nennen die Schweitzer ihre Butter.

Ancker, lat. *Anchora* oder *Ancora*, franz. *Ancre* oder *Anchre*, holl. *Ancker*, a) ist bei der Seefahrt eine große von Eisen zubereitete Maschine, deren unterster Theil wie ein halber Mond, entweder einfach oder doppelt gestaltet ist, und die dazu dienet, um ein Schiff stehend zu machen. Es bestehet der Anker vornämlich aus sechs Stücken, als der Ankerrute oder Stange, an deren einem Ende das Ankerkreutz, so auf beiden Seiten etwas gekrümmte Arme, die man Ankerarme nennet, formiren, deren Ende oder Spitzen mit platten breiten Schaufeln, so die Fliegen oder Ankerschaufeln genennet werden, versehen, und gleichfalls etwas gekrümmet und vorne spitzig sind, damit der Anker unter dem Wasser desto besser in Grund greifen könne. An dem andern Ende ist der Ankerring, und unter demselben ein viereckigtes, gegen die Ende etwas zugespitztes Holz. Und der Ankerstock ist also bevestiget, daß die Rute oder Stange des Ankers winkelrecht in der Mitte desselben steckt, und er mit den Armen gleichfalls ein Kreutz mache; so, daß wenn der Anker mit den Armen platt auf der Erde liegt, der Ankerstock alsdenn aufrecht stehe.

b) Im Bauwesen bedeutet es diejenigen Eisen, dadurch man die Mauren zurückhält, daß sie nicht von der darüber liegenden und schiebenden Last aus der Verbindung gepresset werden und hervorschießen können, sonderlich, wenn dergleichen Wände sehr hoch und ohne Verbindung an Zwischenwände oder

Wand-

Wandpfeiler aufgeführet werden müssen. So werden z. E. steinerne Giebel mit dem Dachstuhle verankert, damit beide sich nicht von einander trennen können.

Anckergeld, lat. *Anchoragium* oder *pecunia anchoraria*, franz. *Ancrage*, holl. *Ankeraſie-Geld* ist die Gebühr, so von den Schiffen bezahlet wird, die in einem Hafen, oder auf einer gewissen Rheede zu anckern kommen, welches Geld aber weder unter den Hafereygebühren begriffen wird, noch auch von den Assekurateurs übernommen werden darf, sondern von den Schiffern selbst bezahlet werden muß.

Anckerrecht, lat. *Anchoragii jus*, franz. *Droit d'ancrage*, heißt die Befugniß auf eines andern Ufer die Anker ohne Entgeld einzuwerfen, welches sonst ohne Erlegung eines gewissen Geldes (siehe Ankergeld) nicht erlaubet ist. Vermöge des Commercientractats zwischen Frankreich und Holland vom Jahre 1713. Art. *VIII.* sollen die Unterthanen der Herren Generalstaaten, in Absicht des Ankerrechts in dem zu gebenden Viertelssols, oder anderen Auflagen, nicht anders traktiret werden, als die Unterthanen selbsten, welche nicht Bürger sind in den Orten, wo dieses Recht gebräuchlich, traktiret zu werden pflegen.

Anda, G. Piſon, ein Baum in Brasilien, den man an sandigten Orten antrift. Das Holz desselben ist glatt, sehr leicht, locker und schwammigt. Die Blüthe ist groß, hochgelb, länglicht und gesäumt. Das Laub ist etwas lang, voll Adern und spitzig. Die Frucht oder Nuß hat zwo Hülsen. Die äußere ist holzig und aschfarbig, unter ihr aber liegt eine sehr harte und durchlöcherte Schaale, worinnen zwo Eicheln liegen, welche ungefähr wie eine Haasenleber gestaltet sind, wie Kastanien schmecken, und wenn sie noch unreif sind, zu zwey oder drey Stücke auf einmal eingenommen, heftig purgiren und zugleich Er-

brechen erwecken. Die ganze Frucht siehet wie ein Herz aus, und hat eine rauhe, aschfarbige, gelbe Rinde mit drey Löchern, davon eines an ihrem platten Theil länglich und fast oval ist, einen halben Zoll lang, die zwey andern sind auf den Seiten, stehen mehr von einander und sind ungleich; es laufen aus diesen einige Adernzweige, die aus ihrer Höhle herauskommen, hervor, und breiten sich auf die Oberfläche der Frucht aus. Der Länge nach läuft eine Rippe und in die Queere theilen einige Vertiefungen die Frucht mit ihren Löchern in zwey gleiche Theile. Endlich schließet sie sich in eine Spitze, welche gleichsam der Mittelpunkt der beschriebenen Linie und Vertiefung ist. Von außen sitzt eine harte Schaale, die in ihrer Höhlung zwo herzähnliche Früchte, oder dunkelröthliche Kerne, in Fächer abgetheilt, in sich schließet. Die Frucht ist meistens fast vier Zoll lang und zwey Zoll breit. Aus den Nüssen wird ein Oel gepreßt, womit sich die Wilden die Glieder reiben und salben. Von der gerösteten Schaale der Frucht machen sie eine Arzney zur Stillung des Durchfalls. Das Holz dieses Baumes brauchen sie auf vielerley Art. Der Rinde der Frucht bedienen sie sich zum Fischfangen; denn wenn man sie in einen Teich wirft, so betäuben sie die Fische, daß sie wie tod liegen, welche hernach die Wilden leicht zu fangen wissen.

Andal, Anthal, Antheil, ein Ungarisches Maas oder Weingebinde, welches 70 Kannen Leipziger Weinmaas beträgt; doch sind die Andale unterschiedlich, indem einige nur 40, die meisten aber zwischen 60 und 70 Kannen halten, nachdem sie viel oder wenig Hefen oder sogenannte Mutter haben. Ein Andal ist die Hälfte von einem Ungarischen Weinfasse.

Andarini, siehe Nudeln.

Andelle, Bois d'Andelle nennet man zu Paris eine Art sehr gerades, bisweilen mit büchenem vermischtes, meh-

mehrentheils aber lauter hagebüchenes Brennholz, welches einen Fuß kürzer als das gewönhliche ist, und wovon die Scheiter also nur $2\frac{1}{2}$ Fuß lang sind. Es hat seinen Namen von dem Flusse Andelle in der Normandie, der in die Seine fällt, in dessen Gegenden es geschlagen und beim *Port St. Nicolas* oder *Port du Louvre* angefahren wird.

Andena, Andenon, eine Art Stahl, die aus den Morgenländern kommt, und wie anderes Metall im Feuer schmilzt, und in Formen gegossen werden kann.

Andira oder **Angelyn,** ein Baum in Brasilien, dessen Holz hart und zum Bauen tüchtig ist. Die Rinde sieht aschengrau, das Laub den Lorbeerblättern gleich, jedoch ist es viel kleiner. Es trägt schwärzlichte Knöpfe, aus denen ein Haufen dichte bei einander sitzender Blumen hervorsprossen, welche einen guten Geruch und eine schöne Purpurfarbe haben. Die Frucht hat die Gestalt und Größe eines Eyes, ist anfangs grün, wird aber nach und nach immer schwärzer, und auf der einen Seite scheint es, als ob eine Nath darauf wäre. Sie schmeckt übrigens ungemein bitter, ist mit einer harten Schaale überzogen und beschließt ein Saamenkorn, welches sehr heßlich bitter und etwas anziehend schmecket. Dieser Kern wird gestossen und für die Würmer eingegeben; doch muß man allzeit unter einem Skrupel geben, denn wo man darüber giebt, so soll es gleich dem Gifte tödlich seyn. Die Rinde, das Holz und die Frucht dieses Baums sind bitter wie Aloe, und dadurch unterscheidet sich die Frucht von einer andern Gattung der Andira, die ihr sonst in allen Stücken gleichet, außer, daß sie ganz und gar keinen Geschmack hat. Das Wild frißt diese Frucht und mästet sich damit.

Anée heißt in einigen französischen Provinzen ein Maas zu flüßigen Sachen, wie auch ein Getraidmaas. Eine *Anée de vin* hält in Lionnois 80 *Pots*. Eine *Anée de fruits* hält 6 *Bichets*, jedes *Bichet* zu 50 Pfund.

Anegras ist ein Getraidmaas, dessen man sich zu Sevilien und Cadix in Spanien bedienet. Vier Anegras machen einen Cachis, 4 Cachis einen Fanega, und 50 Fanegas einen Amsterdamer Last.

An einem Gebürge sich einlegen heißt nach Bergmännischer Anweisung, an einem Gebürge schürfen, auf einem Gang Muthung bestätigen und Bergwerk bauen.

Anemos copium, siehe Windzeiger.

Anerle, siehe Maßholder.

Anethum, siehe Dill.

Anfälle sind auch in Bergwerken Hölzer oder nur Breter, 5 bis 6 Spannen lang, so an das Hangende geleget werden, und worauf der Stempel getrieben wird.

Anfahren heißt bei dem Feldbau, wann der Acker bei dem Anfang des Pflügens zuerst durch Furchen in ordentliche Beete abgetheilet wird, nach welcher Abtheilung sich die nachfolgende Pflüge zu richten haben; in Bergwerken aber heißt es: wenn die Berg- und Hüttenarbeiter an ihre Arbeit gehen, und wird sowohl von der Arbeit in Gruben, als auch in Pochwerken und Schmelzhütten gesagt.

Anfahrgelder, siehe Hauergelder.

Anfahrschachte sind diejenigen Seiger oder flach abgesunkene Bergteuffen, durch welche sich die Bergarbeiter, vermittelst der darinn befindlichen Fahrten, in die tiefsten Gebürge, auf die Strecken, Strossen, Feld und Fullörter an ihre Arbeit begeben.

Anfall oder **Anpfal** ist in Schächten ein beschlagenes Holz, in der Mitten etwas ausgehauen, so die Bergleute ein hölzernes Bühnloch nennen, darein der Tragstempel geleget wird, daß er nicht weichen kann.

Anfesseln, siehe Ansillen.

Anfeuchten. Das zum Mahlen bestimmte Getraide muß einen oder 2 Tage zuvor, ehe es auf die Mühle kommt, mit reinem Wasser besprenget werden, damit es sich besser mahlen lasse, und schöneres Mehl gebe, auch unter dem Mahlen nicht so zerstäube. Soll aber das Mehl lange aufbehalten werden, so muß man sich sehr in Obacht nehmen, es ja nicht zu stark einzunetzen, sonsten verdirbt das Mehl, legt sich fest zusammen und gehet an. Auch das Malz, ehe es gebrochen wird, muß angefeuchtet werden, wovon unter Malz nachzusehen ist.

Anflug, Boschen, Brut oder **Wiederwuchs** heißt in der Forstey der junge Nachwuchs des Holzes, welcher in einem Schlag, d. i. niedergehauenen Walde, entweder aus den Wurzeln der abgehauenen Bäume, oder aus dem Saamen hervorgetrieben wird. Jenes findet nur bei dem Baulholze, dieses aber auch bei dem Nadelholze statt. Wann die umgehauene Bäume ihr volles Alter erreichet haben, so ist zwar der Trieb aus der Wurzel oder dem Stock im ersten Jahr nicht sehr stark, vermehret sich aber im 2ten und 3ten Jahr um so ansehnlicher; wohingegen bei sehr jung niedergeschlagenen Bäumen der Anflug zwar im ersten Jahr ungleich schöner zu seyn pflegt, als bei jenen, in den folgenden Jahren aber merklich nachläßt. Um den Anflug zu befördern, läßt man in dem Laubholz Saambäume stehen; die Nadelhölzer müßen aber entweder mit der Hand besaamet, oder die Schläge so angeleget werden, daß sie sich von dem angränzenden Walde besaamen können, wovon unter dem Artickel: Abholzen gehandelt wurde. Zeiget sich aber in 3 oder 4 Jahren, daß diese Mittel nicht hinlänglich sind, dem jungen Schlag einen hinlänglichen Anflug zu verschaffen, oder ist dieser durch Zufälle verderbet worden, so muß man

sich bei Zeiten entschließen, entweder den ganzen Schlag, oder nur die leeren Stellen desselbigen umhacken, oder umpflügen und Holzsaamen darein streuen zu lassen. Hat aber der Anflug hier und dar schon eine zu große Höhe erreicht, so hält es schwer, die dazwischen liegende öde Platten noch zu besaamen, weil selbigen Luft und Sonne fehlt und das höhere Holz den Saamen nicht aufkommen läßt. Die hauptsächlichste Pflicht des Försters dabei ist, den jungen Anflug gegen die Beschädigung der Menschen, dann des wilden und zahmen Viehes, durch Gruben, Geländer und eine fleißige Aufsicht auf die Viehehirten und Grasmädchen sorgfältig zu bewahren, und diese Sorgfalt bei den Nadelhölzern zu verdoppeln, weil diese von dem erlittenen Schaden sich nimmermehr wieder erhohlen, wie bei dem Anflug des Laubholzes doch bisweilen geschiehet.

Anfluß, siehe Alluvion.

Anfrischen heißt 1) in Bergwerken, wenn die Pumpen über dem Thürchen oder Ventil die Wasser fallen lassen und von unten herauf nicht heben wollen, und alsdann gießt man oben Wasser hinein, damit sie wieder zum Heben gebracht werden. 2) Beim Schmelzen ist es soviel als die Glötte wieder durchsetzen und zu Bley reduciren.

Anfrischer sind, die das Kupfer anfrischen.

Angarien, lat. *Angariae*, heißen überhaupt Pflichten und gezwungene Dienste der Unterthanen, wenn sie ihrer Obrigkeit mit Schiffen, Wagen, Pferden, Vorspannen, Bottschaft laufen und anderer Handarbeit frohnen müßen, wovon unter dem Artickel: **Frohndienste**, das mehrere zu finden ist; bei dem Seewesen aber versteht man hierunter die Dienste, welche Privatschiffer auf Befehl der Obrigkeit dem Staate erweisen müßen. Denn da das Wohl des ganzen Volkes die Hauptabsicht eines Regenten seyn muß,

so kann derselbe allerdings Angarien fordern, sollten sie auch mit dem Schaden einiger Privatpersonen verbunden seyn. Diese dem gemeinen Wesen zu erzeigende Dienste lößen die besonderen Verbindungen der Privatpersonen gegen andere ihres gleichen auf. Doch ist der Regent ebenfalls verpflichtet, die Privatpersonen, soviel möglich, schadlos zu stellen.

Angeben oder **Anmelden** wird von allen Waaren und Personen, wie auch vom Viehe gesaget, wenn solche bei ihrer Versendung oder Fortschaffung von einem Orte zum andern, bei den Zoll-Accis- und Geleitsamtsämtern oder Einnahmen gehörig angezeigt werden, um die schuldige Gebühr davon zu entrichten; wogegen sodann von den hiezubestellten und verpflichteten Einnehmern oder andern Bedienten die nöthigen Zoll- Accis- und Geleitszettel ausgefertiget werden. Es muß aber bei diesem Angeben von den Fuhrleuten und Schiffern nichts verschwiegen werden, sonst können nach erfundenem Betruge gar leicht Wagen, Pferde, Schiffe und Güter verlohren gehen und für contreband erkläret werden, wie denn auch von ihnen zu solchem Ende und zu desto mehrerer Vergewisserung, bei solchen Einnahmen, die bei sich habenden Fakturen und Frachtbriefe vorgezeiget werden müssen. Es sind aber in Deutschland fast in jedem Lande eigene Vorschriften vorhanden, wornach sich die Kaufleute, Fuhr- und Schifleute bei der Ein- und Ausfuhr der Waaren und Entrichtung der Zölle und Accise zu richten haben, und welche sie sich also wohl bekannt machen müßen. Bei den Franzosen heißt diese Angabe *Declaration*, und die öfters noch angeordnete nachherige Untersuchnng, ob alles richtig angegeben worden seye, *Recensement*. In Holland nennet man absonderlich in den Expeditionen der Convoyen oder Licenten die Scheine, welche man den Kaufleuten zur Rechtfertigung des Innhalts ih-

rer Angabscheine, oder zur Versicherung der bezahlten Abgaben reicht, Abfertigungsscheine, franz. *Cedules detachées*, und auf den Levantischen Handelsplätzen nennet man die Deklarationen oder Abgabzettel Manifeste oder Manifestirungen. Diese Manifeste werden alle Jahre durch den Schatzmeister der Levantischen Stappelstädte an die verordnete Direkteurs der Levantischen Handlung überschickt, um zu Examinirung ihrer Rechnung zu dienen.

Angeflogen oder **Angeschmaucht** wird in Bergwerken gesagt, wenn auf dem Gestein gut Erz liegt, als wenn es darauf gesäet oder gestrichen wäre, oder da nur ein wenig Metall ansitzet, als wenn es darauf gemahlet wäre.

Angegangen, siehe Anbrüchig.

Angehender Baum wird von den Forstverständigen, nach Beschaffenheit der Holzarten, ein 60, 90 oder mehrjähriger Baum genennet, welcher in den Laubhölzern 3 Gehaue oder Schläge überlebt hat, und bei dem nächstfolgenden Holzhieb die Stelle eines Hauptbaumes ersetzen muß. Es werden nämlich, wie unter dem Artickel: Abholzen bereits erinnert wurde, auf jedem Waldmorgen bei dem Holzhieb 20 bis 30 der geradesten und schönsten jungen Bäume zu Bau- Saam- und Mastholz stehen gelassen, welche bei dem ersten Hieb Laßreißer, bei dem andern Vorständer, bei dem dritten angehende Bäume und bei dem vierten Hauptbäume genennet werden.

Angehendes Schwein nennen die Jäger ein dreyjähriges wildes Schwein, männlichen Geschlechts.

Angel bedeutet entweder ein starkes rundes Eisen, woran eine Thür, oder so etwas, beweglich befestiget ist, oder ein Instrument, womit die Fische gefangen werden und wovon der Artickel: Fischangel nachzusehen ist.

Angelagte Eisen sind in Bergwerken diejenigen Bergeisen, die aus zweyen alten abgenutzten zusammen geschmiedet werden. Die Bergleute pronunciren es insgemein angelocht.

Angeld, Aufgeld, *Arrha*, wird diejenige Draufgabe an Geld oder Geldeswerth genennet, womit ein Kauf- oder Miethkontrakt geschlossen zu werden pflegt; sie ist aber zu seiner Vollkommenheit nicht mehr nothwendig, sondern willkührlich.

Angelik, Engelwurz, Brustwurz, Luftwurz, lat. *Angelica*, franz. *Angelique*. Von diesem Pflanzengeschlecht sind nur zwo Arten für den Oekonomen merkwürdig, nämlich die Gartenangelik und der sogenannte Geißfuß. Jene, die Gartenangelik, *Angelica satura*. C. B. P. 155. *Angelica major*, *Angelica (sativa) foliorum impari lobato*. Linn. *Fl. Lapp.* 101. Sie wird 2 bis 3 Fuß hoch. Sie bekommt von unten zween Stengel von einer röthlichen Farbe, so sonderlich von unten knotigt und hohl sind mit vielen Höhlungen und Seitenblättern. Ihre Blätter hangen hin und wieder an langen Stielen, sie sind rundherum gezackt, von einer braunen und dunkelgrünen Farbe. Es ist dieses eine Dolden tragende Pflanze. Die größere Dolde ist aus verschiedenen kleinern zusammen gesetzt. Die Hülle oder Einfassung der größern Dolde bestehet aus fünf kleinen Blättern; die kleinen Dolden aber haben acht Blätter. Die Blumenkelche sind in fünf Theilen seicht zerschnitten. Die Blumen der ganzen Dolde sind einförmig, und jede derselben bestehet aus fünf Blumenblättern, welche abfallen. Sie haben fünf Staubfäden, welche länger sind als die Blumenblätter und oben ein einzelnes Kölbchen haben. Der Eyerstock stehet unter der Blume und unterstützet zween ruckwärts gebogene Griffel, welche stumpfe Narben ha-

ben. Aus dem Eyerstock wird nachgehends eine rundliche Frucht, die in zween Theile zerspringet und aus zween Saamen bestehet, welche auf der einen Seite flach, auf der andern aber konvex sind und eine Einfassung haben.

Die Wurzel ist eine gegen 3 Finger dicke Stange, wie Meerrettig, mit vielen Schenkeln und Armen, auswendig schwärzlich, inwendig weis. Sie ist voll scharfen bittern Saftes und hat einen sehr angenehmen gewürzhaften Geruch. Die ganze Pflanze riechet aromatisch und etwas nach Bisam. In Island bedienen sich die Einwohner der Stängel zur Speise. Sie schälen dieselbe, und einige Fremde, welche hinkamen und aus Mangel anderer Kost davon aßen, haben bezeugt, daß sie sehr schmackhaft seyen. Die Gärtner um London, welche Wassergräben haben, die durch ihre Gärten laufen, ziehen diese Pflanzen in großer Menge, die ihnen die Zuckerbecker häufig abkaufen, welche die zarten Stengel, die im May abgeschnitten werden, einzumachen und als Konfekt zu brauchen pflegen. Auch brauchen die Engländer Blätter und Wurzel von dieser Pflanze zu Brühen bei ihren Speisen, weil sie die dicken Säfte und den stinkenden Athem verbessern und viel zur Verdauung beitragen. Die Wurzel hat vornämlich eine gifttreibende Kraft, und kann auf vielerley Art als ein Präservativ gegen die Pest und andere ansteckende Seuchen gebraucht werden. Wer ein kleines Stück davon im Munde behält, oder früh Morgens nur ein paar Schlucke Wein oder Rosenwasser, worinnen sie gelegen ist, trinket, kann den ganzen Tag über von keiner bösen Luft angesteckt werden. Man kann in dieser Absicht auch eine Latwerge aus dem Pulver machen, oder aus dem destillirten Oel Zuckerzeltchen oder einen Balsam mit ausgepreßtem Muscatenöl zubereiten. Gießt man

Eßig

Eßig über einen Theil dieser gestossenen Wurzeln, mit andern dergleichen dem Gifte widerstehenden Dingen vermischt, und läßt es in der Wärme einige Tage hintereinander stehen, so hat man einen guten Gift- und Pesteßig, welcher äußerlich und innerlich dienet. Simon Pauli gab zur Zeit der Contagion den Geistlichen den Rath, daß sie ihre Kleider und Mäntel mit dem Pulver der Angelikwurzel bestreuen mögten, welches damals sehr gut gethan, und wenn schon jemand inficirt war, gab er sofort ein Quentchen von diesem Pulver in Kardobenediktenwasser ein, daß die Patienten wacker schwitzeten.

Angelikenwurzel einzumachen. Nachdem man die Blätter und die oberste Haut von den Stengeln, welche aber recht frisch, ziemlich dick und noch nicht zu Saamen aufgeschossen seyn müßen, abgestreift hat, so schneidet man sie nach Gefallen so lang man will und leget sie in frisches Wasser. Nachher blanchiret man sie in ein ander Wasser und kochet sie stark. Wenn sich diese hinein gelegte Stängel leicht zerbrechen lassen, so haben sie genug gesotten. Man nimmt sie deshalb vom Feuer, und läßt sie in eben dem Wasser kalt und wieder grün werden. Hernach nimmt man sie heraus und legt sie noch zweymal nacheinander in frisches Wasser. Wenn sie nachdem durch den Durchschlag abgelaufen sind, thut man sie in eine Konditorpfanne mit gereinigtem Zucker, worinnen sie 10 bis 12mal aufwallen müßen, ziehet sie darnach aus dem Zucker heraus, schäumet sie ab und wirft sie in ein irdenes Gefäß. Den andern Morgen läßt man den Zucker davon ablaufen und so lange kochen, bis er kleine Perlen wirft, und gießet ihn wieder über die Angelikstängel her. Zwey oder drey Tage darnach gießet man den Zucker wieder ab, läßt den Syrup abermal kochen, bis er große Perlen wirft, thut aber noch mehr Zucker da-

zu, leget die Angelicken hinein und läßt sie 5 bis 6mal aufkochen, nimmt sie heraus, läßt sie abtröpfeln, trocknet sie auf Kohlen, bestreuet sie mit etwas Zucker, und läßt sie vollends in einem Konditorofen trocknen.

2) *Angelica sylvestris minor*, *Angelica erratica* oder *sylvestris repens*, *Pygnocomos* Brunf. *Podagraria* Linn. *Aegopodium*, *Herba Gerardi*, Tabern. T. Geißfuß, Gierst, Hahnenfuß, Hinfuß, Witscherlewetsch, Zipperleinkraut, wächst gemeiniglich an Zäunen und in Baumgärten. Sie würde für das Vieh ein nicht eben ungesundes Futter abgeben, wenn sie sich nur durch die Wurzel nicht so sehr ausbreitete und beinahe alles andere Gras ganz unterdrückte, auch nicht so wenig Heu gäbe. Es fressen sie nur das Rindvieh und die Ziegen. Wo sie in Gärten wächset, da giebt sie grün ein gutes Futter für das Rindvieh ab, weil die abgeschnittene Blätter bald wieder nachwachsen und sie folglich öfters genutzet werden kann. An vielen Orten werden die Blätter im Frühjahre, wenn sie herauskommen, von den Landleuten abgeschnitten, unter dem Grünkohl gekocht und als eine Speise genossen.

Angeln heißt die Fische im stehenden und fließenden Wasser mit der Fischangel oder dem Hamen fangen, und hat seinen Namen von der Angel, welche man dabei gebrauchet, erhalten. Dieser Fischfang geschiehet von einigen zum Plaisir, von vielen aber zur Nothdurft, da mancher mit der Angel doch soviel fänget, daß er sich etwas Brod davon erwerben kann. Zu diesem Geschäfte wird allerdings Wissenschaft und Erfahrung erfordert. Vor allen Dingen muß man wissen, was vor Köder oder Lockspeise für diese oder jene Art Fische, die man mit der Angel gern fangen will, sich am besten schicke; nämlich was ein jeder

Fisch

Fisch von Speisen am liebsten isset, ingleichem woran er, nach Gelegenheit einer jeden Jahrszeit, gern anzubeißen pfleget. Denn also angelt man im May mit Regenwürmern, Käfern, kleinen Krebsen ꝛc. ꝛc. im Junius mit rothen Käferchen; im Julius mit Laubfröschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesottenen und ausgezogenen Krebsschwänzen, dergleichen im August und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beißet gern an, wenn man Frösche, Kaulhäupte, Plötzen oder Rothfedern und andere kleine Fische an den Angelhacken stecket, und überhaupt lassen sich alle Raubfische am besten mit andern Fischen fangen, der Barsch mit einem Stückchen Krebsscheere oder Schwanz oder auch mit lebendigen Plötzen oder Regenwürmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weißfischen, Forellen, Rothaugen, Barben und anderen Fischen mehr, brauchet man gleichfalls Regenwürmer, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, Käfer und dergleichen.

Hiernächst muß man sich mit den Angeln nach denen Fischen, die man zu fangen gedenket, richten. Denn zu Hechten, Barschen und anderen Raubfischen, muß man größere und stärkere Angelhacken haben, als zu andern geringern, wie man denn insonderheit auf die Hechte gern gedoxpelte Angeln mit zweyen Hacken gebrauchet. Es muß auch die Angelschnur nicht gar bis an den Angelhacken gehen, sondern zwischen beiden ein eiserner oder meßingener Drath oder dergleichen Kette seyn, welches diese Fische mit ihren scharfen Zähnen nicht so wie die Angelschnur entzwey beißen können. Bei andern Fischen aber, von welchen dieses nicht zu besorgen ist, kann der Angelhacken nur gleich an der Schnur mit starkem weisen Zwirn oder dergleichen Seide befestiget und der Köder daran gesteckt werden. Weil aber der Hacken mit

dem

dem Köder in etlichen tiefen Wassern zu leicht ist, so pfleget man etwa eine halbe Elle über den Hacken ein Stückchen Bley an die Angelschnur anzumachen, damit der Hacken desto tiefer hinab und fast auf den Grund des Wassers reichen möge, weil etliche Fische sehr tief gehen, jedoch muß er nicht gar auf den Boreichen. Man muß auch eine Senkfeder oder Pantoffelholz an die Schnur machen, wenn man zuvor mit einem Stabe die Tiefe des Wassers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren hat, daß das Gesenke des Bleyes unten nicht zu schwer sey und die Feder unter sich ziehe, sondern daß die Feder fein gerade auf dem Wasser schwimmend bleibe. An derselben Feder kann man bald sehen, wenn ein Fisch an die Angel kommt, und nach dem Köder auf dem Hacken schnappet, denn der auf dem Wasser schwimmende Kiel zittert und beweget sich; beißet aber der Fisch an den Hacken, so ziehet er den Federkiel gar unter das Wasser. In diesem Fall muß man zuerst stark zucken und schnellen, damit man dem Fische den Angelhacken in den Mund haue, daß er desto tiefer eingreife und ihn halte. Darnach muß man den Fisch fein gemächlich mit der Angelruthe und Schnur aus der Tiefe heraus ziehen, damit er die Schnur nicht zerreiße und mit der Angel durchgehe. Ist es ein großer und schwerer Fisch, der sich sehr wehret, so muß man eine Zeitlang mit der Angel nachgeben und solchen allmälig herumziehen, damit er sich ermüde und hernach desto gewisser an das Ufer könne gezogen werden, wo man ihn vollends mit Behändigkeit herausrücket. Unter dem Angeln muß man auch immer auf den Köder Achtung geben und bisweilen nach demselben sehen, dann wenn er vom Hacken hinweg ist, so beißet kein Fisch an, daher sogleich ein anderer wieder angemacht werden muß. Man muß auch sehen, ob sie etwas davon weggefressen haben, denn

so:

sobald sie unten den Hacken unter dem Köder sehen, wollen sie nicht anbeißen. Die Fische gehen im August am allerhöchsten, nach Michaelis aber wieder in die Tiefe; man muß sich also mit der Angelschnur darnach richten und dieselbe etwas verlängern, denn im Sept. gehet der Fisch insgemein eine Elle niedriger in dem Wasser als im August; im Oktober noch eine halbe Elle tiefer, die übrige Zeit aber, bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß also von Zeit zu Zeit die Angelschnur darnach zu bekiesen ist.

Die beste Zeit zu Angeln ist zwar um Pfingsten und Margarethen; man fängt aber auch dieses Geschäfte bereits bald nach Walpurgis an, und treibet solches bis in den Herbst, jedoch nur an denjenigen Tagen, da die Sonne nicht scheinet, sondern trübes und dunkles Wetter ist; denn bei hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angelschnur zu klar und scheuen sich davor. Im Neumond und im letzten Viertel beißen die Fische, sonderlich die Hechte, am meisten an.

Es scheinet mir, ich kann es nicht läugnen, ein unverantwortlicher Leichtsinn der Menschen zu seyn, daß sie insbesondere auch bei dieser Art von Fischfang eine Menge unschuldiger Geschöpfe auf die grausamste Art zu tod martern, da es doch keinesweges eine unumgängliche Nothwendigkeit erfordert. Gar viele andere lebloseDinge, als z. B. Brod, gekochtes Fleisch, gesottene Krebsschwänze u. d. g. taugen oft eben so gut zum Köder, als lebendige Thiere. Und überhaupt ist das Angeln eine Art von Fischerey, welche insgemein nur zum Vergnügen oder zum Diebstahl angewendet wird, und im Grunde gar eines obrigkeitlichen Verboths nicht unwürdig wäre. Könnte der an die Angel gesteckte Wurm seine grausame Schmerzen, welchen er Stunden lang ausgesetzt ist, durch ein Klag-

ge-

geschrey ausdrücken, so würden sich wenige Menschen entschließen, ihn zu diesem schröcklichem Gebrauch aufzuopfern.

Angelot ist eine Art franz. Käße, welche in der Normandie in der Landschaft Bray gemacht werden, daher man sie auch *Angelots de Brie* und *Angelot de Bray* nennet. Sie werden gemeiniglich in Näpfe, von Weiden gemacht, geleget, die zum Theil wie ein Herz, zum Theil auch viereckigt aussehen. Sie sind klein, sehr fett und von einem vortreflichen Geschmacke.

Angemacht Bier, siehe Anmachen.

Anger oder Espan, franz. *Varenne*, heißt ein Stück ungebautes Feld oder Land, welches vor oder zwischen den Aeckern oder Wiesen lieget, mit Grase bewachsen und dem Pferd- Rind- Schaaf- und Gänsevieh zu gewissen Zeiten zur Weide gewiedmet ist. Wenn eine solche Viehweide einem ganzen Dorfe, Flecken oder einer Stadt zuständig ist, so heißet es ein Gemeinanger oder Gemeinespan. Die Gänse sollten billich auf einem Anger einen besondern in etliche Weiden abgetheilten Platz haben, damit sie allein auf solchem gehütet werden und nicht auf dem ganzen Anger herumlaufen mögeu, denn wo sie hinpferchen, da verbrennet ihr Mist, weil er sehr hitzig ist, das Gras mit samt der Wurzel, und überdies pflegt auch das Gras, so sie abbeisen, sehrt hart und ungerne nachzuwachsen und meistens zu verderben. Wo große Anger sind, pfleget man solche in drey Theile (außer der Gänseweide) abzutheilen, und den ersten davon gleich um Walpurgis mit dem Rindvieh zu betreiben; der andere Theil wird bis auf Pfingsten geheegt, und daher die Pfingstweide genennet; der dritte Theil aber pflegt erst nach dem Johannistage mit dem Vieh behütet zu werden, und führet daher den Namen der Johannisweide. Die Pferde gehen gemeiniglich unter dem andern Vieh auf dem

Anger, oder haben, nach Gewohnheit des Orts, ebenfalls einen besondern Platz. Wo ein Anger obgedachtermaßen nicht abgetheilt wird, wird das Vieh erst um Pfingsten darauf getrieben, und alsdann der ganze Anger zur Pfingstweide gebraucht. Man sparet die Gemeinanger soviel möglich und treibet das Vieh, sobald das Getraide vom Felde ist, auf die Stoppeln, und wo Brachfeld ist, wechselsweise auf das Brachfeld, damit der Anger sich wieder erholen und Gras nachwachsen könne. Man pfleget manchmal, wenn das Vieh den Anger nicht mehr betritt, die Schaafe dahin zu treiben, um den Anger zu pferchen und zu düngen; an einigen Orten aber wird dieses nicht mehr gelitten. Wenn man es auch nicht dahin bringen kann, daß die Gemeinden ihre Anger zu Wiesen zubereiten, so sollte man doch wenigstens von Obrigkeits wegen darauf sehen, daß der Dünger, welchen das Vieh auf dieser Weide verliehret, von Zeit zu Zeit durch Gemeindsleute verscharret und dadurch geschickt gemacht werden möchte, dem Boden, auf welchen er fället, nützlich zu werden; denn wann dieses nicht geschiehet, so hat er just die entgegen gesetzte Würkung, und brennet das Gras auf derjenigen Stelle, auf welche er fällt und liegen bleibt, gänzlich aus. Noch besser, aber auch mühesamer ist es, wann er auf große Haufen zusammen gehäufelt und so aufbewahret wird, bis er den gehörigen Grad von Gährung erreichet hat, um zur guten Düngung des Feldes brauchbar zu seyn. Alsdann könnte man alle Jahre von dem Anger ein Stück von der Huth frey machen, gehörig zurichten, putzen, die mit schlechtem Gras bewachsene oder wohl gar ausgedorrete Stellen mit Heu- und Kleesaamen bestreuen, und das ganze Stück mit dem auf obige Art gesammleten Dünger verbessern, so würde das Vieh in den folgenden Jahren eine eben so reichliche Wei-

de

de darauf finden, als vorhin auf dem ganzen Anger.

Sonsten nennet man auch diejenige Plätze Anger, welche den Fallmeistern dazu angewiesen sind, um das Aas auf selbigen einzuscharren, und welche an vielen Orten Waasen genennet werden. Aber auch diese könnten einen bessern Nutzen noch nebenbey abwerfen, wenn man alle Jahre auf denjenigen Stellen, wo das eingegrabene Aas bereits verweset seyn muß, die mit so vorzüglichen und vielen fruchtbarmachenden Theilchen geschwängerte Erde ausheben, eine Zeit lang an der Luft und Sonne liegen lassen, und sodann auf magere Aecker und in die Weinberge führen wollte. Die Würkungen einer solchen Erde auf die Fruchtbarkeit des Bodens übersteigen die Vermuthung.

Angerrecht, Aurecht heißt das Recht oder die Befugnis der Obrigkeit oder Herrschaft eines Ortes, die in ihrem Gebiete befindliche Anger und Auen vor sich ganz allein und mit Ausschliessung der Unterthanen zu nutzen, es wäre dann, daß sie aus eigener und freyer Bewegung einem andern solches Recht überlassen oder zugestehen wollte.

Angerten, Angarten sind Aecker, worauf nichts gesäet ist. S. Brachacker.

Angeschmaucht, siehe Angeflogen.

Angesessen, siehe Ansäßig.

Angesetzt oder **Angestückelt**, franz. *Allongé*. Also nennet man absonderlich in dem Handel mit den Flandrischen Spitzen diejenigen Stückchen, welche die Kaufleute so die Gebühren wegen ihrer Stempelung betrüglich unterschlagen wollen, an die Reste von den schon mehrmals gestempempelten Spitzen ansetzen und zusammen knöppeln lassen; wogegen aber das königlich französische Arret vom 24 Junius 1684. diese Zeichnung der Spitzen betreffend, verordnet, daß

daß solches Zeichen künftighin allemal an dem einen Ende derselben auf die angesetzten Spitzen, soviel ihrer an jedem Stücke bemerket werden möchten, aufgedrucket werden solle.

Angewachsen Pferd, franz. *Cheval fortrait*, *la fortraiture*, nennet man ein solches, das wegen ausgestandener Arbeit, oder von Hartschlägigkeit, oder übermäßiger Hitze vom Leibe enge geworden ist, wobei es das Ansehen hat, als wenn an jeder Seite des Bauches eine Senne läge und stark hervorragete, welches die Schmiede die Schnur, franz. *Corde*, nennen. In dieser Krankheit dienet eine Aderläß am Halse, und das Schmieren der Sennen mit Pappel-Althä-und Rosensalbe unter einander gemischt, oder auch mit Kapaunenfett. Das grüne Gras im Frühjahr, wie auch die grüne Gerste, sind öfters zur Kur hinlänglich.

Man hüte sich ja, diese vorgebliche Schnur mit der Zange losreißen zu lassen, wie einige verlangen, ja auch nur den Versuch zu machen, sie mit der Hand ablösen zu wollen, nachdem sie durch Salben erweicht worden, denn sie entstehet nur aus einer starken Spannung der Muskeln am Bauche und der Haut; öfters sind auch bei dieser Krankheit Würmer oder auch Läuse vorhanden, denen man die schicklichen Mittel entgegen zu setzen hat.

Dem angewachsenen Pferde Speck gegen die Krankheit einzugeben, wie der vollkommene Pferdekenner anräth, hält Hr. Professor Erxleben in seinem praktischen Unterricht in der Vieharzneykunst, S. 123. für einen sehr abentheuerlichen Gedanken.

Man kann einem solchem Pferde Honig und Leinsaamen, geweichten Haber und Gras geben und es öfters schwemmen.

Angewage oder **Angewehr** ist auf Bergwerken in dem Pochwerk ein hölzerner Klotz, so stark als eine Pochsäule, darein werden die Zapfenklötzer gelegt, worauf die Wellen mit den Rädern umgehen können. Auf Hammerwerken, bei hohen Oefen nennet man es eine Amwelle.

Anghive, ist ein Baum, der auf der Insel Madagascar wächst. Man findet davon zweyerley Arten. Der große trägt Früchte in der Größe der Hühnereyer, welche einen unvergleichlichen Geschmack haben, und so roth wie Scharlach sind. Des kleineren Frucht ist etwa so groß wie die Stachelbeeren.

Angina lini, siehe Flachsseide.

Angleterre, siehe Birn.

Anglicus, ein Gewicht, siehe Engel.

Angobert, siehe Birn.

Angoisse, siehe Würgbirn.

Angreifische Waaren heißen insgemein alle Leckereyen, Zuckerwerk, Wein und Aquavit, welche die Materialisten und Apotheker führen.

Angster, eine kupferne Schweitzerische Scheidemünze, etwas geringhaltiger als ein guter Pfennig.

Anguilloti, eine kleine Art Aale, die zu Venedig und da herum wie Neunaugen eingemacht und verschickt werden.

Angurie, siehe Melone.

Anhägerung oder **Einhägerung** ist eine Anstalt, wodurch man entweder eine Lücke, welche ein Strom in das Ufer gerissen hat, wieder auszufüllen, oder eine Sandbank mit dem Ufer zu vereinigen, und dieses blos durch den veränderten Lauf des Stroms zu bewerkstelligen sucht. Man hat dabey insgemein zweyerley Endzwecke, entweder neues Land zu gewinnen, oder den Strom von seinen Untiefen zu befreyen und für die Schiffahrt brauchbarer zu machen. Gewöhnlich sind bei der Anhägerung folgende Umstän-

stände vorhanden: Entweder es findet sich in der Gegend noch gar kein Ansatz von Erdreich, oder es hat sich bereits eine Insel formirt, es fließt aber zwischen ihr und dem Ufer noch ein starker Strom; oder die Sandbank raget noch nicht genug über das Wasser hervor und soll also erhöhet werden; oder die Inseln und Sandbänke sind zu groß; oder die Anhägerung eines so großen Stuckes würde dem jenseitigen Ufer allzu großen Schaden zufügen. Alle diese Fälle werden durch nachfolgendes Beispiel noch deutlicher, und dadurch wird die Anleitung zu dem besten Verfahren am kürzesten gefasset werden können.

Wir wollen z. B. annehmen, es wäre ein Strom mit dickem Eise belegt, und bei dem darauf erfolgten Eisbruch hätten sich die große Eißstücke in der Stromenge D. (Tab. 2.) gestopfet, ganze Eisberge wären von oben herab nachgefolget, der Strom wäre also über die Ufer herangeschwollen und genöthiget worden, einen Nebengang zu wählen, und das zum Widerstand zu schwache sandige Ufer dergestalt wegzuspühlen, daß nach verlaufener Fluth die Breite des Flusses A. B. E. sich ausgebreitet hätte, so würde der so sehr ausgebreitete Fluß sein Beet unmöglich bei der vorherigen Tiefe erhalten können, bald darauf in D. eine weit ausgebreitete Sandbank anlegen, und allmählig würde der Hauptstrom D. seine Fahrtiefe verliehren. Wir wollen ferner annehmen, ein Stromstrich C, welcher von dem Gegenufer herüber gewiesen werde, bemächtigte sich des Kanals A. B. E. und die Schiffe folgten bei niedrigem Wasser dem Strich, das diesseitige Ufer in B. würde davon mitgenommen, der Afterarm in kurzer Zeit tiefer als der Hauptstrom; die Sandbank verbreite sich von Jahr zu Jahr, ohne in der Höhe zuzunehmen, und die hohe Fluth samt dem Eisstoß schlürften oft in kurzer Zeit wieder ab, was sich das ganze Jahr hindurch

angesetzt hatte, so wird man zu folgenden Maasregeln seine Zuflucht nehmen müßen. Man weise den Stromstrich C. durch die Buhne A. ab, theils um das Fahrwasser in D. zu vertiefen, und theils um den Afterarm zur Aufschickung vorzubereiten, so wird der Stromstrich sein voriges Beet wieder aufsuchen. Hierauf schließe man die Sandbank in E. durch ein Packwerk an das Ufer, wodurch das Wasser des Afterkanals seine Geschwindigkeit und zugleich auch seine Tiefe verliehren wird; ferner schlage man in a. b. c. d. Flechtzäune ein, welche sich aber dem Gegenufer nicht weiter nähern dürfen, als es die mit der Normalbreite gezogene Linie F. G. verstattet Diese Zäune werden schon in einem Jahr soviel Sand schöpfen, daß der Häger über das niedrigste Gewässer hervorragt. Wollte man diesen Zäunen eine entgegengesetzte Lage geben, so würden sie die Stelle der Schöpfbuhnen vertreten, und den Strom in den Afterarm hinein lenken, wann sie aber allmählig seitwärts von der Strombahn abweichen, so erlauben sie dem Fluß seinen Sand hinterwärts einzulegen und sind wie niedrige Fangbuhnen zu betrachten. — Innerhalb 3 Jahren wird die Sandbank schon so weit herauf gewachsen seyn, daß man sie hinter den Flechtzäunen und Weidenreisern beflanzen kann, diese schlagen aus, man bindet sie wieder, sie schlagen wieder aus, die Häger wächst hinauf, belegt sich mit Schlick und endlich auch mit Gras. Um zuletzt den Häger ganz und gar mit dem Ufer zu vereinigen, wird die Buhne A. in den Grund gesenkt, wornach sich das Wasser mit allem Sand und Schlamm in den unterwärts bei E. verbaueten Arm ergießt und ihn völlig ausfüllt.

Die Grundregeln, welche bei der Anhägerung zu beobachten sind, bestehen in folgendem: Alles, was nicht zur Strombahn gehöret, hägere man an, aber

so,

so, daß die Strombahn einen möglichst geraden Lauf erlange. Die Strombahn selbst muß unangetastet bleiben. Die Normalbreite ist das Maaß, welches entscheidet, wie weit man in den Kanal hinein rücken dürfe. Wenn nun die Mittellinie, so gerade als es die Lage des Flusses leiden will, gezeichnet und nach der Normalbreite die Gränzlinien gezogen worden, so kann alles übrige Stromfeld, was außerhalb den Gränzen lieget, angehägert werden, es sey übrigens daselbst Insel oder Häger, oder gar nichts von Anwuchs vorhanden. Besonders verpflichten uns die einwärts gekrümmten Ufer zu dieser Vorsorge. Hingegen hervorspringende Ufer zu behägern, hieße den Strom zum Serpentiren zwingen, nicht zu gedenken, daß daselbst dieses Unternehmen lange nicht die erforderlichen Unkosten vergüten würde.

Man hüte sich, die Strombahn zu schmälern. Denn schmälert man diese, so schwillt der Strom leicht auf und wird gereitzet, ohne Unterlaß über die Ufer zu treten; überdem wirft er dergleichen Einbaue leicht über den Haufen und stürmet das wenig eroberte Land wieder weg. So vergeblich aber diese Art ist, so schädlich ist sie auch. Denn sobald die nächsten Stromengen ihre Herrschaften verliehren, so geräth der Hauptstrom nicht nur daselbst in Unordnung, sondern es werden auch die oberwärts eintretenden Nebenflüsse aufgeschwellet.

Man hägere so an, daß die Bahn, soviel als möglich, einen geraden Lauf bekomme. Hägert man alles so an, daß ein hervorspringendes Ufer daraus erwächset, so treibet man den Strom durch diese Unbesonnenheit in das gegenüber liegende Land und befördert seine Ausschweifung: hägert man aber am eingebogenen Ufer, so wird der Strom geradeläufiger, er erlanget einen geschwinden Lauf und man verhütet eben dadurch häufige Ueberschwemmungen.

Und endlich muß man auch genau untersuchen, ob die Anhägerung erlaubt sey und nicht den Angränzern des gegenseitigen Ufers zum Schaden gereiche, weil das Wasser jenseits in dem nämlichen Winkel wieder anstößt, in welchem es dießeits apprallet, folglich dem andern Ufer öfters wieder entziehet, was es dem einen zulegt.

Anhaspen heißt bei Bergwerken die Fahrt mit Haspen (einer Art Hacken) befestigen.

Anil, Annil, Nil, lat. *Indigofera*, ein Gewächs, woraus die bekannte blaue Farbe, der Indigo gemachet wird. Es ist ungefähr ein paar Schuhe hoch, dem Roßmarin nicht sehr ungleich, hat auf beiden Seiten der Stängel dicke, oben dunkelgrüne und unten silberweise; runde Blätter, welche in allem nicht viel größer sind, als der Nagel am kleinen Finger. Die Blüthe sieht der Erbsenblüthe gleich und ist röthlicht. Nach dieser folgen lange krumme Schoten, welche den Saamen beschließen, der wie Rübensaamen und Olivenfärbig ist. Das ganze Gewächs hat einen scharfen bittern Geschmack. Es wird in beiden Indien gebauet, wiewohl in Ostindien nur sehr wenig. Der Anil verlangt einen nahrhaften Boden und will allein seyn. Man säet ihn nach Linien und in Grübchen, gewöhnlichermaßen bei feuchtem Wetter, aus. Man jätet ihn wie alle Pflanzen, an deren Erhaltung uns etwas gelegen ist. In 2 Monaten gelangt der Anil zu seiner Reife, denn man schneidet ihn noch vor der Blüthe mit sichelförmigen Messern ab. Von 6 zu 6 Wochen holet man die nachgewachsenen Ruthen mit den Blättern nach. Wie aus dieser Pflanze der Indig zubereitet werde, davon siehe Indig. Der Anil kann durch die Raupen leicht verderbet werden, daher die Pflanzer besondere Negers auf das Raupenlesen zu halten pflegen. Merkwürdig ist es, daß der auf den Pflan-

zen befindliche Koth dieser Raupen einen fast so schönen Indig, als die Pflanze selber, giebt. Es ist der Anil bei den Indianern und Portugisen in sehr hohem Werthe; denn er dienet auch zu den Wunden, er reiniget und trocknet die alten Schäden, wenn er gepülvert eingestreuet wird, und man bindet ihn auch wider das Kopfweh auf die Stirne. Auf der Insel Madagascar führet der Anil den Namen Bangets.

Anilholz, siehe Anisholz.

Anime, Animen-Gummi, Flußharz, Courbarilharz, lat. *Anime*, *Gummi anime* oder *animi offic.* *Gummi animae* oder *anime* Borrich. *Resina anime*, *Cancanum* C. B. franz. *Gomme animée* oder *Gomme amée*, bei den Brasilianern, *Joticacica* oder *Jetaicica* genannt, ist ein weises Gummi oder Harz, welches aus einem Baume in Westindien oder Neuspanien und Brasilien, *Jetaiba* oder *Jtoiba* Pis et Marcgr. *Hymenaea Courbaril* Linn. *Courbaril bifolia*, *fructu pyramidato* Plum. *Animifera Arbor* genannt, schwitzet, welcher allezeit grün bleibt, daran die Blätter drey und drey an einem Stiele hangen und der lange, leberfärbige Schoten trägt, die kastanienbraun, dick und hart sind. Inwendig haben sie ein Gewebe von zarten Faßern, worinn ein gelbliches, zartes und süßes Mehl ist, welches man roh als etwas leckerhaftes isset. Sein Holz ist röthlich, fest und hart, die Rinde bleichgelb, gesprengelt, oder auch wohl kastanienbraun und runzelicht. Wenn diese im Wintermonat durchbohret wird, so fließet das Harz heraus und wird im Hornung gesammelt. Dieses ist in Körnern von unterschiedlicher Größe, wie der Weihrauch, dem es auch an Farbe gleichet, auswendig weis, inwendig weisgelb und durchsichtig; es läßt sich leicht brechen und zerreiben, und wenn es

auf glüende Kohlen geworfen oder angezündet wird, giebt es ein angenehmes Räucherwerk. Auſſer diesem werden noch dreyerley Arten gezählt: ein gelbes und durchsichtiges, ein schwarzes wie Geigenharz, (*Colophonium*) und ein bleiches hartes. Diese drey Arten werden von einigen das morgenländische, orientalische oder Aethiopische Anime genennet, so wie das vorige das abendländische, occidentalische oder amerikanische heißt. Es beweiset aber Pomet, daß sie alle viere aus einem Holze schwitzen. Dieses Gummi wird zum Räuchern und in der Wundarzneykunst hauptsächlich gebraucht.

Aninga, eine Wurzel, welche auf den Antillischen Inseln wächst und den Chinawurzeln oder Meerzwiebeln gleichet. Heutiges Tages brauchet man das abgesottene Wasser von dieser Wurzel in den Zuckersiedereyen in Amerika zum Läutern und Weisen des Zuckers, welches sicherer und nicht so gefährlich ist, als das Läutern, so man ehedem, ehe man die Eigenschaft dieser Wurzel wuste, mit Sublimat und Arsenik verrichtete.

Aninga-Iba, ist ein Brasilianischer Baum, *Arum arboreſcens ſagittariae foliis.* Plum. *Amer.* 44. *Arum caule geniculato, cannae indicae foliis* Sloan. der im Wasser wächst. Sein Stamm bricht leicht entzwey. Die Blätter gleichen den Seeblumenblättern. Er trägt große, blaßgelbe Blüthen, die nur aus einem Blatt bestehen. Die Frucht ist von Größe und Gestalt wie ein Straußeney, außen grün und hat inwendig ein weises, mehlicht schmeckendes Fleisch, dessen sich die Negern im Fall der Hungersnoth, als eines Brods bedienen, jedoch ist dessen übermäßiger Genuß gefährlich, weil dieses Fleisch kalt und blähend ist. Aus dem leichten und kompakten Holze dieses Baumes machen sie Fahrzeuge von drey an-

einan-

einander gefügten Bretern, und preſſen aus der zwiebelartigen Wurzel ein Oel.

Anis, Enis, lat. *Aniſum, Aneſum, offic.* Loh. Bark. J. B. *herbariis C. B. Foemiculum Romanum* Avic. *Cuminum dulce* Melitens. *Glycaniſum* cretens. *Anicetum, Abſinthium dulce. Pimpinella foliis radicalibus trifidis inciſis.* Linn. *Sp. Pl.* 264. franz. *Anis.* Dieſes bekannte Gewächs hat eine lange, weiſe und zarte Wurzel. Der Stängel lauft in viele Aeſte aus und wird 4 bis 5 Fuß hoch. Die Blätter ſind ſehr ſchmal gekerbt, von einer friſchen grünen Farbe, faſt wie an der Peterſilie, doch ſind ſie unter ſich ziemlich verſchieden; indeme die unterſten am rundeſten, die am Stamm ſitzende mehr getheilt und den Peterſilienblättern am ähnlichſten ſind. Sie riechen angenehm. Der ganze Blumenbuſch, welcher eine Dolde, (*Umbella*) iſt, hat kleine Blätter rings umher und die einzelnen Blumen haben keinen merklichen Becher. Jede Blume hat 5 kleine eyrunde, zurückgebogene weiſe Blätter und in der Mitte 5 dünne Fäden, oben mit einem kleinen Kopf, unter welchem ein einzelner Faden wächſt, der ſich oben in zween Theile theilet. Dieſer iſt das Käulchen der Blume. Er wächſt aus der Anlage der Frucht, welche länglicht iſt und aus zwey kleinen, erhabenen, hohlgeſtreiften und dicht beiſammen ſitzenden Saamkörnern, von grauer mit Grün untermengter Farbe, von einem lieblichen gewürzartigen Geruch beſtehet. Wann die Saamkörner reif ſind, ſo trennen ſie ſich von einander.

Man rühmet vorzüglich denjenigen Aniſſaamen, welcher aus der Levante, aus Candien, Maltha und Spanien kommt, ſehr; er wird aber auch in Klein-Pohlen auf der Inſel Alſen und in Deutſchland, beſonders um Gotha, Erfurth, Bamberg und noch

in anderen Gegenden von Thüringen und Bamberg in großer Menge und guter Qualität gebauet

Er wird nicht nur in der Medicin, sondern auch in der Oekonomie zu mancherley Speisen und Backwerk, besonders von den Zuckerbeckern häufig gebraucht. Man macht davon Oel und abgezogene Wasser und Geister von mancherley Art. Die Seidenfärber gebrauchen ihn, um die schwarze Seide gelinder zu machen.

Da sein Gebrauch so häufig, und es bereits entschieden ist, daß er in Deutschland mit großem Nutzen gebauet werden kann, so will ich seine Kultur etwas ausführlich beschreiben.

Er muß im Frühjahr auf ein dazu wohl zubereitetes Land gesäet werden. Der tauglichste Boden dazu ist ein trockener, fetter, mit Sand und feiner Erde wohl vermischter Leimboden, dessen Lage so beschaffen seyn muß, daß keine Nässe darauf stehen bleiben kann, weil der Anis solche durchaus nicht verträgt. Dieser Acker muß vor dem angehenden Winter noch 2 bis 3mal recht fleißig geackert und mit halb verfaultem Mist wohl gedünget werden. Im Frühjahr wird das Land nochmal geackert, der Saame ausgestreuet und sogleich eingeeget. Man darf aber mit der Saat nicht sehr eilen, weil der Saame bald aufgehet und die kalte Frühlingsregen nicht ertragen kann. Der Saame muß gesund, frisch, vollkommen grünlich, trocken und rein von Stängeln und durchaus nicht mehr als höchstens 3 Jahre alt seyn, welches man an seiner glänzenden Farbe erkennen kann. Die beste Zeit zur Aussaat ist von der Mitte bis zu Ende des Aprils, gleich nach einem gefallenen gelinden Regen, wornach er auch in 20 Tagen hervorkeimet. Weil der Anis gar leicht mißräth, so pflegt man gemeiniglich Möhren darunter zu säen, damit im unglücklichen Fall doch nicht die

ganze

ganze Erndte fehlen möge; auch vertragen sich beyderley Gewächse recht gut zusammen. Auf einen Morgen von 160 Rhn. Quadratruthen säet man 8 Pf. Anis und 2 Pf. Möhren. Er verträgt keine zu dicke Aussaat und müssen die jungen Pflanzen wenigstens 6 Zoll weit voneinander stehen. Sollten sie also zu dicht aufgehen, so wäre es räthlich, einen Theil davon bei Zeiten auszuziehen. Im Sommer muß das dazwischen wachsende Unkraut fleißig ausgejätet und der Erdboden aufgelockert werden.

Zu Ende des Julius oder Anfang des Augusts pflegt der Anis reif zu werden, welches man daran erkennet, wann er braun, an den Stängeln gelb und das Korn hart wird, und alsdann muß man ihn erndten. Am besten ist es, wann man die Pflanzen mit der Hand ausziehet, denn sie schlagen keine tiefe Wurzeln. Man darf mit der Erndte eben nicht warten, bis er durchaus reif wird, sondern es ist schon genug, wann die mittelste Sternchen dürre werden, weil er doch nachhero vollend zu seiner Reife kommt. Wann aber die sogenannte rothe Lohe, oder ein anhaltendes Regenwetter zu besorgen ist, muß man mit der Erndte möglichst eilen. Die rothe Lohe erkennet man an einzelnen rothen Körnern, welche sich an den mittelsten Sternchen zeigen, und alsdenn kann oft in 24 Stunden der ganze Ertrag des Ackers, wie vom kalten Brande, absterben und zu Grunde gehen, wenn man ihn nicht plötzlich nach Hause schaft. Zu Hause müßen die Anisbunde, gleich wiederum aufgebunden und die Stauden an einem luftigen Ort an Stangen angelehnet werden, damit sie die Luft wohl durchstreichen und austrocknen kann; denn wenn die Bunde eine einzige Nacht unaufgebunden liegen bleiben, so wird der Anis schwarz und verdirbt. Ist er nach 14 Tagen oder 3 Wochen dürre genug worden, so kann man ihn dreschen und

das Gedroschene durch Werfen, Schwingen und Sieben, gleich andern Fruchtkörnern, von dem Unrath reinigen. Das Dreschen muß aber durchaus bei recht heiterm Wetter und trockener Luft geschehen, sonsten bringt man die Körner nicht rein aus dem Strohe.

Die Spreu wird entweder unter das Viehfutter gemenget, oder an Anisbrenner verkauft, welche Anisöl daraus machen. Das Stroh kann man zum Einstreuen, oder auch zum Einheitzen verwenden; letzternfalls aber darf man nicht viel auf einmal in den Ofen werfen, weil sonsten das Feuer oft plötzlich und mit Gewalt aus dem Ofen herausfährt.

Den gereinigten Anis kann man auf Getraidböden aufschütten, man muß ihn aber anfänglich sehr dünne ausbreiten und oft wenden, besonders wenn man ihn lange aufbewahren will.

Man bauet auf einen Morgen Landes von 160 Rheinländischen Quadratruthen 9 bis 11 Centner Anis und verkauft den Centner um 4 bis 10 Thaler. Ueber dieses mägert er das Erdreich keineswegs aus, sondern man kann gleich darauf Winterfrucht darein säen. Es ist also sehr leicht zu berechnen, daß der Anisbau im glücklichen Fall sich ausserordentlich hoch rentire. Weil er aber auch sehr mißlich ist und gar zu oft fehl schlägt, so ist es doch nicht räthlich, zu diesem Anbau alle Jahre große Ackerfelder auszusetzen.

Der Anis wird von den Verkäufern im Großen oft eingenetzt, damit er schwerer wiegen möge, wordurch er aber auch anlauft und verdirbt; oder sie nehmen große Stücken von alten durchsalpeterten Wellerwänden, schlagen solche klein, sieben und räden sie 2 bis 3mal und mischen die durch das Sieb gefallene und von dem Staub gereinigte Dreckkörner unter den Anis, weil sie solchem sehr ähnlich sehen.

Ein

Ein vorsichtiger Käufer kan aber jenen Betrug durch das Befühlen mit der Hand, und diesen durch das Schwemmen im Wasser leicht entdecken.

Wenn man Anisöl präpariren will, muß man den Anis stossen, mit Wein faulen lassen und mit gelindem Feuer langsam destilliren, sonst gehet der flüchtige Theil im Aufsteigen fort. Bei dem Brennen bekommt man ein milchichtes Wasser, welches, an die Sonne gesetzt, oben viel Oel giebt, und wenn man den Anis lange weichen lässet, erhält man aus einem Pfund Anis ein Loth Oel.

Zum Danziger Doppelanisaquavit nimmt man ein Pfund Anis, 4 Loth Kümmel, $3\frac{1}{2}$ Loth trockene Citronenschaalen und 3 Loth Violenwurzel, weicht solches in 3 Kannen rectificirten Brandwein, gießt 3 Kannen Wasser nach, ziehet solches ab und versüßtes es mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 3 Nössel Brunnenwasser.

Anisum stellatum, siehe Sternanis.

Anisholz, von manchen auch, aber mit Unrecht, Anilholz genannt, ist ein graues Holz, welches in großen Scheiten aus Indien und Siberien kommt. Es riecht nach Anis und wird von den Schreinern zum Einlegen, und von den Drexlern zu saubern Arbeiten gebraucht. Es ist von dem Baum, worauf der Sternanis wächst und nicht von der Anilpflanze.

Anken, siehe Ancken.

Anker, siehe Ancker.

Ankirren, siehe Anködern.

Anködern oder **Anludern** heißt durch Auswerfung eines Fraßes, welcher insgemein in Luder bestehet, ein Raubthier dahin locken, wo man es schießen will, oder auch einen Fisch durch die Lockspeise in die Angel ziehen.

Ankörnen heißt die Vögel durch Ausstreuung ihres Futters anlocken, oder auch wilde Schweine dadurch in

der

der Wildbahn erhalten, daß man ihnen auf dem Wechsel Eichel- oder Buchäcker hinstreuet.

Anlaufern heißt die Vögel auf dem Heerde, die zum Locken gebraucht werden, mit einer Sellen befestigen, daß sie zwar unterlaufen, aber nicht entfliehen können.

Anlage heißt insgemein jede öffentliche Abgabe der Unterthanen, wovon der Artickel: Abgaben nachzusehen ist; in manchen Steuerbüchern und Steuerrechnungen aber wird auch das Steuerkapital, oder der Anschlag der steuerbaren Güter, wornach die Auflagen reguliret werden, die Anlage genennet, zum Unterschied der Abgabe selbsten, welche Steuersimplum oder Steuertermin heißt.

Anlage, Anschütt, Anwachs, Anwuchs, Anwurf, Hager, Zuwachs, lat. *Alluvio*, fr. *Accroissement*, wird auch dasjenige Stück Land genennet, welches durch die Gewalt eines Stromes an einem Orte abgerissen worden ist und sich an einem andern wieder anleget, oder was einem das Wasser allmählig und unvermerkt Grießweise giebt und anschüttet, und durch Holzungen, Schlengen und Deiche verwahrt werden muß, wenn es anders die Unkosten einbringen kann. Nach altem Recht kommt eine Anlage dem zu gut, an dessen Land sie angesetzt ist. Hat ein solcher angelegter Ort festgesetzet, so wird er alsdenn ein Werder, Häger oder Insel genannt. Siehe Anhägerung.

In der Landwirthschaft verstehet man durch Anlage das zum Dreschen angelegte Getraid auf der Tenne, oder auch das zum Verkauf schon ausgedroschene Getraide.

Auch nennet man Anlagen am Pfluge die zwo eisernen Schienen zu jeder Seite des Pflughaupts. Siehe Pflug.

Anlaschen heißt bei den Förstern, an den Waldbäumen, welche zu Bau- Bret- Schindel- oder Schleifsen-

fenstämmen, oder auch zu anderm Gebrauch in einem Forst angewiesen und weggegeben werden, mit einem Beile oder einer Axt ein Stück Rinde bis auf das innere weise Holz weg und aushauen, damit der Stamm mit dem Waldeisen oder Waldhammer gehörig bezeichnet werden könne. Siehe Waldeisen.

Anlassen heißt bei den Fischteichen, solche durch Eröffnung des Zuflußgrabens mit Wasser füllen; und in den Schmelzhütten, nach zugemacht- und vorgerichtetem Ofen die Bälge blasen lassen und zu schmelzen anfangen.

Anlaufen ist im Bergwerk soviel als die Sohle vor sich steigen lassen, oder schiebig mit fortgehen. Wie man Stahl und Eisenwaaren blau anlaufen läßt. S. unter dem Wort: Blau.

Anlaufkolben ist ein anderthalb Ellen langes, vorne kolbichtes Eisen, mit einem hohlen eisernen Stiel, in welchem ein etwa ein und eine halbe Elle langer hölzerner Stiel ist, an dem der Anfrischer das auf die Gar gearbeitete Eisen, sowohl zur Probe, als auch damit der Teul nicht gar zu groß werde, etliche Stäbe Eisen anläuft und solche nachmals ausschmiedet. Dieses angelaufene Eisen ist das beste, ja der Kern vom Eisen des gar gemachten Teuls.

Anlauten ist auf Bergwerken, wann mit der Glocken das Anfahren gemeldet wird. Solches geschiehet in Bergstädten des Tages 6mal, als früh um 3 und 4 Uhr, zu Mittage um 11 und 12 Uhr, und auf den Abend um 7 und 8 Uhr. Damit man sich auch nach solchem Läuten richten könne, so wird um 3, 11 und 7 Uhr allezeit eine Viertelstunde geläutet, die andern 3mal aber kürzer.

Anlegen heißt bei den Bergwerken: Arbeiter anstellen, und bei der Schiffahrt: ein Schiff nach einem gewissen Ort oder Hafen bestimmen, woselbst es Güter laden solle.

Anlehen, Darlehen oder **Vorlehen** ist bekanntlich dasjenige Geld, welches man entweder gegen Verzinßung, oder ohne solche, einem andern leihet, mit der Hofnung, es von ihme wieder zu bekommen, sobald man dessen benöthiget ist. Gar oft kommt man in den Fall, daß man seine Gelder nicht besser oder wohl gar nicht anders, denn durch Ausleihung auf Zinsen benutzen kann, und viele Familien müssen ganz von dieser Art Gewerbe leben. Eben so wenig könnte auch der Handelsmann, der Landwirth, der Künstler und Profeßionist bestehen, wann er immer die nöthige Baarschaft vorräthig haben müßte, und sich nicht oft in der Geschwindigkeit mit seinem Kredit helfen könnte. Es gehört also vorzüglich mit zur blühenden Wohlfahrt eines Staats, daß man leicht Geld entlehnen und auch seine entbehrliche Summen ohne Gefahr ausleihen könne. Hievon wird unter dem Wort Credit mit mehrerem gehandelt werden hier ist nur von den bekanntesten Arten, sein Geld auszuleihen und von den nöthigsten Kautelen die Rede.

Die bekanntesten Arten sein Geld auszuleihen sind.

1) Auf Treue und Glauben, gegen oder ohne Ausstellung einer blosen Handschrift.
2) Auf Faustpfänder.
3) Auf Privat — und gerichtliche Unterpfänder. (Hypotheken.)
4) Auf ein antichretisches Paktum.
5) Auf Wechsel.
6) Auf Bürgschaft.

Jede von diesen sechs Arten, Geld auszuleihen hat ihre eigene Vortheile und Nachtheile. So wie es überhaupt schon nachtheilig genug für den Gläubiger ist, wann er nicht ohne richterliche Hülfe zur Wiederbezahlung gelangen kann, so ist es auch die

erste

erste und hauptsächlichste Regel, sein Geld nur bekannten, rechtschaffenen und in gutem Vermögen stehenden Leuten zu leihen, welche sich selten dazu verstehen, gerichtliche Sicherheit dafür zu leisten und bei welchen diese Vorsicht auch nicht nöthig ist. Alleine gleichwie es unendlich schwer fällt, den moralischen Karakter und die Vermögensumstände eines Mannes mit voller Zuverläßigkeit zu erforschen, so ist es auch niemals räthlich, große Summen auf bloße Handschriften auszuleihen, und eben daher finden diese Anlehen auch insgemein nur unter den nächsten Freunden und Nachbaren statt. Und allzeit muß man hierbei erwägen, daß auch der ehrlichste Mann, ohne sein Verschulden in plötzliches Unvermögen verfallen kann, und alsdann ist das Anlehen doch verlohren, welches aber bei Faust- und Unterpfänderu immer noch sicher stehen kann, wann schon der Schuldner in Armuth geräth.

Die Anlehen auf Faustpfänder sind wohl die allersichersten, und man beziehet dabei auch insgemein die höchste Zinsen; alleine da sich die Leute nur im höchsten Nothfall zu dieser Art Geld aufzunehmen bequemen, so ist damit selten ein großes Kommerz zu treiben.

Insgemein geben sich mit dieser Art, Geld auszuleihen, nur Juden und Wucherer ab, und ein rechtschaffener Mann wird daher oft Bedenken tragen, sich durch ein solches Gewerb an seinem guten Ruf zu schaden, ob es gleich zu wünschen wäre, daß durch Vertilgung dieses Vorurtheils denen in Noth steckenden Personen der Zutritt in die Häußer rechtschaffener Leute geöfnet werden möchte. Eine große Unbequemlichkeit für den Darleiher bleibt es aber hierbei, daß er nicht leicht große Summen und gemeiniglich nur auf kurze Zeit unterbringen kann; daß man sich kaum genug vorsehen kann, um nicht durch gestohlene oder betrügliche Faustpfänder, besonders wann sie in so-

genannten Pretiosen bestehen, hintergangen zu werden; daß die Erhaltung der Faustpfänder vor dem Verderben oft mit vieler Mühe und Gefahr verbunden ist; und daß man am Ende insgemein zu dem gerichtlichen Verkauf des Faustpfandes seine Zuflucht nehmen muß, wann solches nicht zu bestimmter Zeit ausgelößet wird und man sich nicht vielen Verdrießlichkeiten aussetzen will.

Die Privathypotheken oder unterpfändliche Verschreibungen der Privatpersonen zuständigen unbeweglichen Güter, welche durch den Schuldner selbst, oder auch durch einen Notar und Zeugen, aber ohne gerichtliche Bestätigung ausgefertiget werden, sind eine Erfindung betrüglicher Advokaten, um gutherzigen Leuten ihr Geld abzulocken und ihnen eine Sicherheit vorzubilden, wo doch keine vorhanden ist. Solche Privathypotheken gelten fast allenthalben nicht mehr als blose Handschriften, und man kann also den Kapitalisten sicher anrathen, niemand auf eine Privathypothek Geld zu leihen, dem sie es auf seinen blosen Handschein zu leihen Bedenken tragen.

Die bequemste, häufigste und beinahe auch die sicherste Art von Anlehen ist die auf gerichtliche Verschreibung unbeweglicher Güter. Durch ihren häufigen Gebrauch sind aber auch mancherley Mittel und Wege ausgesonnen worden, gutherzige Gläubiger dannoch um ihr Geld zu bringen, und hieraus gar viele, theils nützliche und theils auch nur scheinbare Cautelen entstanden. Um nicht zu tief in das Gebiete der Rechtsgelehrsamkeit zu gerathen, soll hier nur das nothwendigste und gemeinfaßlichste davon in folgenden kurzen Regeln vorgetragen werden.

1) Man leihe, wo möglich, sein Geld nur auf Konsense solcher Gerichte, welche den Ruf einer gewissenhaften und prompten Rechtspflege vor sich haben. Ein gewissenhafter Beamter ist mehr werth, als alle übri-

übrige Kautelen zusammen genommen, und er wird jeden Darleiher aus eigenem Antrieb warnen und mit Rath und That unterstützen, wann ihn eine Gefahr bedrohet.

2) Man leihe lieber auf die Konsense landesfürstlicher als adelicher Gerichte, weil man, im Fall eines durch die Nachläßigkeit oder Gefährde des Beamten erlittenen Schadens, bei jenen viel leichter als bei diesen eine Regreßklage ausführen kann. Landesherren und ihre Dikasterien lassen sich die Aufrechthaltung des öffentlichen Kredits weit mehr angelegen seyn al ein Kavallier, der oft keinen wahren Begriff davon hat, und sie sind auch mit den beklagten Beamten bald fertig, wo hingegen dieser oft mit seinem einzigen Beamten und omnis homo in seinen eigenen Angelegenheiten nicht zurecht kommen kann.

3) Man lasse sich nicht durch die anscheinende Bündigkeit und Zierlichkeit der oft bis zum Eckel mit Klauseln und Renunciationen angefüllten Schuldverschreibungen blenden, sondern lerne die wesentliche Erfordernisse derselben kennen. Fast kann man heut zu Tag behaupten, je zierlicher eine Schuldverschreibung abgefasset seye, um so weniger Sicherheit leiste sie.

4) Hat man die Schuldverschreibung erhalten, so zahle man dem Entleiher das Kapital entweder vor Gericht aus, oder wenigstens in Beiseyn eines unverdächtigen Zeugen, und lasse sich eine besondere Quittung darüber, samt dem Verzeichniß der Geldsorten, in welchen die Zahlung geleistet wurde, ausfertigen; theils weil das Anlehen in den nämlichen Geldsorten, oder doch wenigstens nach dem nämlichen innerlichen Werth der Münze wiederum zuruckbezahlt werden muß, und theils um die geleistete Zahlung, nöthigen Falls, um so leichter beweisen zu können. Dann wann schon der Schuldner in der Obligation

über den richtigen Empfang des Anlehens quittiret und auf die Ausflucht des nicht empfangenen oder nicht vorgezählten Geldes Verzicht geleistet hat, so kommt ihm solche doch noch zu statten.

5) Man erkundige sich fleißig, ob der Entleiher mit seiner Ehefrau eine Gütergemeinschaft errichtet habe oder nicht. Daß man im letztern Fall das Weib die Schuldverschreibung mit unterschreiben und sie auf ihre weiblichen Privilegien Verzicht thun lassen müsse, ist zwar allgemein bekannt; es ist aber auch räthlich, daß man entweder in Person oder durch einen Gevollmächtigten dabei erscheine, wann das Eheweib vor Gericht auf die ihr zustatten kommende Rechtswohlthaten renuncirt, um davon überzeugt zu seyn, daß sie derselben vorhero wohl belehret worden seye, weil man bei diesen Handlungen in den meisten Gerichten gar unordentlich zu verfahren pflegt. Zwar wann in der Schuldverschreibung stehet, daß des Schuldners Ehefrau, nach vorhergängig hinlänglicher Belehrung auf ihre weibliche Privilegien renunciret habe, so ist der Gläubiger in so ferne sicher, daß ihn, im Fall sie dannoch gegründete Einwendungen dagegen vorbringen könnte, der Beamte vertreten und entschädigen müßte. Allein es ist dem Gläubiger doch immer besser gerathen, wann des Schuldners Ehefrau keine Ausflucht dagegen vorbringen kann, als wann er erst seinen Regreß an den Richter suchen muß.

6) Man erkundige sich fleißig, ob die zum Unterpfand bestimmte unbewegliche Güter völlig bezahlt, auch sonsten mit keiner stillschweigenden oder ausdrücklichen Hypothek beladen sind, und lasse dieses in die Schuldverschreibung einrücken.

7) Man ziehe Nachricht ein, ob der Entleiher keine Verwaltungen oder Vormundschaften auf sich habe, ob er an herrschaftlichen Gefällen nichts hinterstellig

seye,

seye, und ob er mit dem Kammerfiskus in keinem Verkehr stehe, oder wohl gar ein herrschaftliches Gut gepachtet habe, weil alle diese Umstände für die Darleiher sehr bedenklich sind.

8) Man lasse die zum Unterpfand bestimmte Güter nicht nur gerichtlich taxiren, sondern auch den Anschlag samt der amtlichen Attestation, daß die Güter zur Sicherheit des Gläubigers hinlänglich seyen, der Obligation einverleiben.

9) Man lasse den Endzweck, wozu das Anlehen nützlich verwendet werden solle, in die Obligation einrücken, und sorge auch so gut möglich dafür, daß es zu keinem andern Gebrauch angewendet werde.

10) Wann viele Zinsen im Ruckstand bleiben, so lasse man sich durchaus von dem Schuldner nicht überreden, solche zum Kapital zu schlagen und wieder Zinsen davon anzunehmen, sonst lauft man Gefahr, seine ganze Forderung zu verliehren. Sollte aber der Schuldner würklich auffer Stand gesetzet seyn, seinen Zinsruckstand abzutragen, und dagegen auch für diese Summe noch Sicherheit leisten können, so schieße man ihm die ganze Summe des Zinsruckstandes in baarer Münze vor, lasse sich darüber eine neue Schuldverschreibung ausfertigen und sogleich den Zinsruckstand davon abtragen, so wird man gegen alle Anfechtung sicher seyn.

11) Gebäude sind ein sehr gefährliches Unterpfand, weil sie durch Feuer gar leicht vernichtet werden können. Will man aber auf solche Gebäude Geld ausleihen, welche in einer Brandkasse assekuriret sind, so ist es räthlich, zuvor die nähere Verfassung der Brandassekuration sich bekannt zu machen, um hieraus zu beurtheilen, ob und in wie ferne man auf alle Fälle gesichert ist, auch die Versicherungsurkunde sich einhändigen zu lassen, damit der Schuldner auffer Stand seyn möge, vor der Wiederbezahlung des

Anlehens sein Gebäude geringer anlegen zu lassen, oder wohl gar aus der Assekuration herauszuziehen.

12) Man erkundige sich sorgfältig, ob nicht gewisse Stiftungen im Lande mit besondern Vorzugsrechten vor ältern Gläubigern privilegiret sind, und lasse sich auf diesen Fall von dem Gericht die Versicherung ertheilen, keiner solchen Stiftung ein Anlehen auf des Schuldners Güter zu versichern, ohne es vorhero dem jetzigen Darleiher zu seiner Nachachtung bekannt gemacht zu haben.

13) Leihe man lieber auf Aecker und Wiesen, als auf Wälder und Weinberge, weil letztere durch eine unwirthschaftliche Behandlung gar leicht sehr herabgewürdiget werden können, und

14) mache man sich die Gantordnung und andere hier einschlagende Provinzialgesetze desjenigen Landes, in welchem man seine Kapitalien anlegen will, wohl bekannt, so wird man leicht die nöthige Kautelen selbst abstrahiren können.

15) Nützlich ist in der Schuldverschreibung die sogenannte Exekutivklausel, daß man sich bedürfenden Falls an sein Unterpfand mit oder ohne Recht halten und daraus bezahlt machen könne.

16) Das constitutum possessorium, wann es ohne Verpfändung so eingerichtet wird, daß gewisse Güter dem Darleiher für das Darlehen verkauft und sodann dem Schuldner um die Zinsen des Anlehens verpachtet werden, so daß ihme der Wiederverkauf jederzeit vorbehalten bleibt, leistet oft die beste Sicherheit; dahingegen, wann die Güter dem Darleiher verpfändet und zugleich als Eigenthum verschrieben werden, die Klausel des Constituti possessorii eine leere Formel und ohne alle Würkung ist.

Das antichretische Paktum ist ein solcher Vertrag, nach welchem der Gläubiger sogleich in den Besitz und Genuß des zum Unterpfand bestimmten

Gu-

Gutes gesetzet wird und so lange darinnen gelassen werden muß, bis ihm sein Anlehen wieder zurückgegeben worden ist. Sind die Einkünfte des versetzten Gutes unbeständig und einer Vermehrung oder Verminderung unterworfen, so bleiben sie dem Gläubiger statt der Zinsen überlassen, und er ist nicht schuldig, über ihren Betrag Rechnung abzulegen, muß aber alle auf dem Gut haftende Lasten tragen, und solches auf seine eigene Kosten in dem übernommenen guten Stand erhalten, jedoch müßen ihm die darein gewendete nothwendige Verbesserungskosten in so weit wieder ersetzet werden, als das Gut bei der Wiederabtretung dadurch annoch wahrhaft verbessert ist. Sind hingegen die Einkünfte des Guts beständig, so muß der Gläubiger Rechnung darüber ablegen, und alles, was nach Abzug der aufgewendeten nöthigen Erhaltungskosten und der landläufigen Zinsen von seinem Kapital übrig bleibt, dem Schuldner ausantworten. — Diese Art von Leihkontrakten ist unter Privatpersonen nicht sehr gewöhnlich und auch niemand anzurathen, weil sie sich gemeiniglich mit einem für beede Theile sehr nachtheiligen Proceß endiget, welcher durch die mancherley zwischen ihnen vorhandene wechselseitige Verbindlichkeiten und deren selten vollkommene und untadelhafte Erfüllung veranlasset wird.

Was bei dem Ausleihen seiner Gelder auf Wechsel zu beobachten ist, wird man unter dem Wort: Wechsel und den damit verwandten Artickeln finden. Hier ist nur den gemeinen Kapitalisten zu ihrer Warnung zu sagen, daß das Wechselrecht nicht allenthalben eingeführet seye, und daß an solchen Orten ein Wechselbrief nicht mehr Verbindlichkeit habe, als ein gemeiner Schuldschein.

Von dem Anlehen auf Bürgschaft suche man den nöthigen Unterricht unter dem Wort: Bürgschaft.

Nun ist noch etwas weniges von den besondern Vorsichtsregeln zu sagen, welche ihren Bezug auf die Person des Gläubigers haben.

Hier stehen billich die Fürsten und Stände des Reichs oben an. Schon Sirach hat die Warnung gegeben, keinem Mächtigern Geld zu leihen; und unter dem gemeinen Volk herrschet das nicht ungegründete Sprichwort, man solle vor seinem Geld den Huth nicht abziehen

Indessen fehlt es gleichwohl nicht an solchen Personen, welche vorzüglich darnach trachten, große Kapitalien anzulegen und die Zinsen ohne Mühe richtig zu erhalten, und diese müßen dann doch zu großen Herren ihre Zuflucht nehmen. Bei Ausleihung so großer Kapitalien verlohnt es sich aber wohl der Mühe und Kosten, sich wegen der Sicherheitsanstalten allezeit bei erfahrnen Rechtsgelehrten Raths zu erholen. Für große Kapitalisten halte ich also den einzigen Vorschlag für hinlänglich, daß sie sich in ihren Angelegenheiten vorzüglich an die ritterschaftliche Konsulenten und an die Konsulenten großer Handelsstädte wenden sollen, weil diese hierinnen die meiste Erfahrung besitzen.

Obgleich die Städte, Kommunitäten, Stiftungen und Kollegien sich in den meisten Fällen mit den Minderjährigen gleicher Rechte und Wohlthaten zu erfreuen haben, so ist der Fall doch sehr selten, daß bei ihnen ein Anlehen verlohren gehet. Wann man indessen einer Gemeinde, einer Kirche, einem Unmündigen oder Minderjährigen Geld leihet, so erfordert die Vorsicht immer, nicht nur, daß man sich sorgfältig die Einwilligung der Pfleger, Vormünder, der Vorsteher, Obrigkeiten und bisweilen des Landesherrn selbst verschaffe, sondern auch, daß man sich auf jeden Fall in den Stand setze, die würkliche Verwendung des Geldes zum Nutzen des Schuld-

ners beweisen zu können. Denn wann auch die Repräsentanten einer Gemeinde, die Vorsteher einer Kirche ꝛc. in das Darlehen eingewilliget haben, so kann doch die Gemeinde der Kirche ꝛc. das Rechtsmittel der Wiedereinsetzung in den vorigen Stand ergreifen, wann nicht die Verwandlung des Anlehens zum besten des Schuldners bewiesen wird.

Wann man einem unter der väterlichen Gewalt stehenden Sohn leihet, so erfordert die Klugheit, daß man entweder die ausdrückliche Einwilligung des Vaters suche, oder sich in den Stand setze, dereinst die Verwendung des Anlehens zu einem solchen Gebrauch erweisen zu können, welchen der Vater nicht mißbillichen kann; leihet man endlich einem Vasallen, so ist es nöthig, die Einwilligung des Lehenherrn und der Stammsverwandten auszuwürken und sich um Beweißmittel zu bewerben, daß das Anlehen zu Verbesserung des verpfändeten Lehens verwendet worden seye.

Anmelden, siehe Angeben.

Annabassen oder **Anabassen** sind eine Art Decken oder Tücher von langfärbigtem Zeuge, welche blau und weis, ungefähr eines Daumens breit, gestreift sind. Man verfertiget sie zu Rouen und auch in Holland, und brauchet sie zur Handlung nach Guinea und vornämlich auf der Küste von Angola, wo sie eine der besten Waaren sind. Sie haben gemeiniglich $3\frac{1}{2}$ Viertel in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite.

Annehmung der Wechselbriefe, siehe Acceptant.

Annil,, siehe Anil.

Annonenbaum, Flaschenbaum. lat. *Anona Guanabanus*, franz. *Assiminier*, engl. *The Custarde Aple*, ein Amerikanischer Baum, wovon es unterschiedene Gattungen giebt, keine aber in Europa, ausser dem Treibhaus, fortkommt, und also auch die Aufmerksamkeit des Kameralisten und Oekonomen nicht verdient.

Annotationsbücher, siehe Bilanz.

Annoto, siehe Arnotto.

Annua Planta, siehe jährige Pflanzen.

Annulliren heißt bekanntlich etwas vernichten oder austhun. Wann die Kaufleute einen Artickel annulliren wollen, der entweder in das Journal oder Hauptbuch unrecht eingetragen worden, so setzen sie an dem Rand eines oder mehrere lateinische *O* oder auch das Wort *Vanas* bei.

Anona, siehe Anonenbaum.

Anonymische oder **ungenannte** auch **unbekannte Gesellschaften**, franz. *Societés anonnymes*, sind Arten einer Gesellschaftshandlung, welche bei den Franzosen, und in einigen Handelsstädten Deutschlandes gefunden, und unter keinem gewissen und besondern Namen verrichtet und fortgeführet werden, und in denen jeder der Gesellschafter seiner Seits und unter seinem eigenen Namen arbeitet und mit seinem in die Gesellschaft gelegten Vermögen ganz bekanntlich handelt, indeme sie hernach einander von dem Gewinne und Verlust, den sie in ihrer Handlung gehabt haben, Rechenschaft geben und beydes untereinander theilen. Diese Arten von Gesellschaften sind geheim, und nur den Mitgliedern untereinander bekannt.

Ancta, siehe *Bixa*.

Anposten, siehe Anschlagen.

Anquicken ist ein in der Probier- und Scheidekunst gebräuchlicher Terminus, und heißt die durch die Pochzeuge oder Pochwerke und Wäsche zu Schlich gebrachte oder gezogene Gold- und Silbererze mit Queckſilber, vermittelst fleißigen Reibens, dergestalt vermengen, daß sich dieses mit dem Gold und Silber vereinige, und beides nur eine Massa mache, welche hernach in besonderen Anquickbeuteln durchgedruckt wird, da sich denn das Queckſilber scheidet,

das

das Metall hingegen in dem Beutel besonders zurück bleibet. Dieses wird endlich auf Abrauchscherben gesetzt, und vermittelst gebührender Wärme von dem annoch habenden Quecksilber im Brennhause befreyet oder abgebrannt, hernach in Bley getränket und abgetrieben. Man braucht aber diese Arbeit hauptsächlich, um güldische armhaltige Erze, oder sogenannte güldische Pochwerke zu gute zu machen. Die Anquickbeutel werden aus gutem sämischen Leder oder Barchent gemacht.

Anreichern heißt bei den Bergleuten, armen und geringhaltigen Erzen oder Steinen mit reichen Vorschlägen helfen.

Anreicherstein kommt von Rohestein und andern etwas reichern Erzen, ist aber zum Verbleyen noch zu arm.

Anrichter oder Schichtmeister bei einer Saygerhütte, siehe *Factor*.

Anrüchen nennet man bei einem Pferde, wenn dasselbe während dem Gehen öfters mit den Vordertheilen der Hinterfüße die Hintertheile der Vorderfüße berühret, und durch einen zu weiten Schritt die Fersen zwischen den Köthen und dem Hufe schadhaft macht und verwundet, dergestalt, daß aus dem Schaden zuweilen ein würkliches und bösartiges Geschwür wird. Man brauchet dawider eben die Arzeneyen, wie bei dem Zerstoßen und Verwunden.

Ansäen wird nicht allein bei den Feldern, wenn sie besäet werden, sondern auch in den Werkstädten der Gerber und Kürschner gebraucht, denn da wird das Fell mit Schrot vom Getraide inwendig angesäet, und sodann in die Beize gelegt, darauf werden die Bälge auf der Aasseite mit Mehl ein- oder angesäet. Von dem Ansäen der Felder siehe den Artickel: **Saat.**

Anschanzen ist auf Bergwerken ein gebräuchliches Wort, und heißt so viel als anschaffen; wenn des Morgens früh die Arbeiter im Huthause beisammen seyn, da der Steiger anschaffet, daß sie beten und hineinfahren sollen, so nennt man es Anschanzen. An vielen Orten nennet man es anordnen.

Anscheer, siehe Anschür.

Anschelykenbaum, ein Indianischer Baum, welcher so groß und stark wächst, daß die größten die Eichbäume übertreffen. Die Frucht sieht stachelicht und gelblich aus, ist etwas größer als Kastanien, jedoch mit kleinen Kernen und hat einen eckeln Geschmack. Diese Bäume wachsen auf der Malabarischen Küste gegen Guzurate. Es werden große Fahrzeuge, ganze Klaftern breit und viele Klaftern lang, aus einem Baum gemachet, ingleichen Breter und allerhand Tischlerarbeit, weil das Holz sehr gelb und hart ist, auch keine Würmer hinein kommen.

Anschildern ist eine Art die Feldhühner zu fangen, indem man solche mit einer auf einem Schild von aufgespanntem leinenen Tuch gemahlten Kuh gemach treibet, daß sie in den gestellten Zeug einlaufen. Es kann auch mit einem lebendigen Pferde geschehen, aber man darf die Hühner nicht übereilen.

Anschlag der Güter, siehe Güteranschlag.

Anschlag, lat. *Edictum*, franz. *Affiché* oder *Pancarte*, heißt ein Beschluß oder eine Verordnung, die an einem öffentlichen Orte angeheftet oder angehangen wird, um eine gewisse Sache jedermann kund zu machen und zu Wissen zu fügen. Der Gebrauch der öffentlichen Anschläge ist unter andern auch absonderlich in Handelssachen gar sehr gemein. Also machet man dergleichen Anschläge in den Seestädten an, oder auf den Börsen. Wenn z. E. Waaren oder Schiffe verkaufet werden sollen, desgleichen, wenn Schiffe absegeln wollen, wenn solche segelfertig seyn

möch-

möchten, und wenn sie ihre Reise zu thun gedenken, um denen, welchen daran gelegen, Nachricht davon zu geben. Und zwar müßen die letztern Anschläge den Ort, dahin sie gehen, die Küsten, wo sie während ihrer Fahrt anlegen sollen, die Zahl der Tonnen, die sie halten und der Canonen, womit sie besetzt sind, anzeigen. Gleichergestalt belehren auch die Handlungskompagnien durch solche Anschläge das Publikum von der Qualität und Menge der Stoffe, Gewebe, Metalle, Daoguist- und Spezereyen und andere Effekten, die ihnen durch ihre Retourschiffe zukommen. Man bestimmet darinn gemeiniglich den Ort ihrer Anlandung, den Tag ihres Verkaufes, und öfters auch unter was für Bedingungen sie verkaufet werden sollen. Nach der Frankfurter Wechselordnung des Jahres 1739. §. 3. sollen fremde Kaufleute, welche nicht selbst nach Frankfurt kommen, sondern durch Gevollmächtigte ihre Geschäfte verrichten lassen, die Revokation ihrer Vollmachten, die ohne Zeit gesetzet sind, jedesmal durch öffentlichen Anschlag an der Kaufmannsbörse kund machen lassen. Mit einem Worte, es sind wenig Handlungsgeschäfte, wegen welcher die Kaufleute nicht bisweilen verbunden seyn sollten, dergleichen Anschläge aushängen zu lassen, und sollte es auch nur zur Anzeigung neuer Fabricken, deren Anlegung sie unternehmen, oder auch blos wegen Veränderung ihrer Wohnung geschehen, um sich bei ihren Kunden zu erhalten.

Anschlagen, Anposten, Anschmaßen, Bewaldmarken, Auszeichnen, nennet man in der Forstey, wann die im Schlag verkaufte oder sonst zum Hieb bestimmte Bäume mit dem Waldzeichen bezeichnet werden, welches ganz unten am Ende des Stammes und ein paar Schuhe oberhalb desselben geschiehet, damit solches sowohl an dem gefälleten Stamm, als auch an dem stehenbleibenden Stock zu sehen seyn möge, und

kein

kein Baum heimlich gefället und entwendet werden könne.

Anschlagen wird in Bergwerken gesagt, wenn man Berg und Erz, Gestein und Holz in die Kübel schüttet, daß es darinnen aus der Grube gezogen werden kann, und hat vom Anschlagen oder Anpochen und Rufen seinen Namen; denn so oft ein Kübel mit Erz gefüllet ist, giebt der Anschläger mit Pochen oder Anrufen ein Zeichen, daß solches hinaus gezogen werde.

Anschlag halten, solches geschiehet, wenn alle Zechen aufgenommen werden, und man alsobalden nach dem Bestätigen einen Brief öffentlich anschlagen läßt, welche Zeche aufgenommen und was für Zubuße angeleget werden solle, damit, wenn alte Vorzubußgewerken ihre Theile in die angelegte Zubuße wieder mit bauen wollen, und 4 Wochen nach dem Anschlage dieselben wirklich erlegen, sie sich darzu anmelden können.

Anschmatzen, siehe Anschlagen.

Anschneiden. Das Anschneiden der Ellenwaaren geschiehet bei vorsichtigen Kaufleuten allezeit am Ende des Stückes, damit die am Anfange desselben befindliche Zeichen am Rest hängen bleiben, und nicht nur die Güte des Zeuges beweisen, sondern auch den Kaufmann legitimiren, daß er keine verbotene Waaren führe. Bei den Bergwerken aber heißt es die wöchentliche Rechnung ablegen.

Anschnitt heißt die wöchentliche Rechnung, welche der Schichtmeister in Beisein des Steigers am Sonnabende öffentlich ablegt, damit alle Bergwerksabgaben von dem Bergmeister examinirt und von den Geschwornen aufgezeichnet werden können.

Anschnittsscheere ist eine kleine, aber mit großen Handhaben versehene eiserne Scheere, womit in den Glaßhütten die aufgeblasene Glaßballen abgeschnitten werden.

Anschove, siehe Anschovis.

Anschuvis, siehe Sardelle.

Anschrot heißen die Leisten oder Ende an den wollenen Tüchern. Die Tuchmacher schließen nämlich die beiden Ende des Tuches mit 6 bis 7 groben Fäden von schlechter Wolle oder Haaren ein, damit bei dem Weben das andere Garn nicht von dem Blat zerschlagen werde; und hieraus entstehet eine Leiste, welche auch noch dazu dienet, um die Tücher bei der Zubereitung in den Tuchrahmen anzuschlagen, und die znsammen gerollte Tücher zu bewahren, damit sie durch Anstoßen nicht sogleich Schaden nehmen.

Anschür, Anscheer, Aufzug, Kette, Werftzettel, lat. *Stamen*, bedeutet bei den Tuchmachern und allen Arten von Webern, die auf den Stuhl der Länge nach aufgezogene Fäden, welche den Grund des Gewebes ausmachen, und mit dem Eintrag oder Einschlag, vermittelst des Schützen, der Breite nach, durchzogen werden

Anschürr, dasjenige Erdreich, welches bisweilen durch den Strom einem Ufer zugeführet wird; siehe Ansägerung.

Anschützen heißt bei Mühlen, Schmelz- und Pochwerken die Schutzbreter eröfnen, damit das Wasser auf die stillegestandene Räder laufen kann.

Anschuß heißt bei den Webern, wann sie das Einschußgarn verändern und in dem nämlichen Zettel ein anderes Muster anfangen.

Anschußtröge sind aus einem ganzen Stamm gehauene Tröge, in welchen man in den Vitriolsiedereyen den Vitriol anschießen läßt.

Anschweißen, Zusammenschweißen heißt bei den Schmieden, Schlossern und andern Feuerarbeitern zwey Stücker Eisen durch das Glühen und Klopfen auf dem Ambos dergestalt mit einander verbinden, daß

daß sie fest zusammen halten und nur ein Stück ausmachen.

Anschwemmung, siehe Alluvion.

Anserina, siehe Gänserich.

Ansetzen oder **Ansatz** ist eine der allerzierlichsten Arten der Vermehrung der Gewächse, als durch welche ein junges Bäumchen nicht an der Erde, sondern oben zwischen den Gipfeln und Früchten eines großen Baumes gezeuget wird. Hierzu brauchen etliche geflochtene Körbe, etliche nur Beutel von Leinwand, etliche viereckigte Kästchen von Holz aus zwey Stücken, damit man sie voneinander nehmen könne; die gespaltenen und auswendig wohl glasurten Töpfe aber schicken sich hierzu am besten. Man suchet nämlich im Frühling, ehe die Augen herausbrechen, einen wohl erwachsenen Zweig an demselben Baume, woran man den Ansatz machen will, ritzet oder behacket den Zweig ein wenig an dem Orte, da der Topf hangen soll, drücket den geritzten Ort durch die Spalte in den mit fetter Erde angefüllten Topf, also daß der Gipfel oben frey heraussteht, verwahret die Spalte, daß die Erde nicht herausfalle, bindet den Spalttopf an einen andern starken Ast des Baumes, oder an einen besondern Pfahl so fest, daß der Wind durch Schütteln dem Ansatz keinen Schaden zufügen möge und wartet seiner mit Begießen fleißig, so wird der geritzte Ort zu faßeln anfangen. Nach einem oder auch zweyen Jahren schneidet man den Zweig unter dem Topfe mit einer Säge ab, nimmt das neue Bäumchen heraus und verpflanzet es, wohin man will. Auf diese Weiße kann man insgemein fast alle ausländische und einheimische Bäume und Stauden vermehren und sicher fortpflanzen; jedoch sind diejenigen, welche ein weichliches Mark führen, zum Ansatz nicht so bequem als andere. Ansetzen heißt in **Bergwerken** das Eisen aus dem Gestein setzen und

arbei-

arbeiten; bei dem Schmelzen: das Erz und Beschickung zum Schmelzen auftragen; den Rost ansetzen: denselben auf den Schmelzofen stürzen; und endlich sagt man: die Erze setzen an, wenn sie beständig vor Ort bleiben.

Ansieden heißt die Erze auf dem Schirbel mit Bley also traktiren, daß das darinnen befindliche Silber ins Werk gehe und die Schlacken über dem Werk stehen bleiben.

Ansillen heißt bei den Vogelfängern und Federschützen soviel als einen Vogel, welcher ein Laufer oder Vorlaufer genennet wird, an einem Bändchen auf dem Vogelheerd anfesseln, und zwar so, daß der Vogel gleich, als wäre er frey, sich bewegen und andere herbei locken möge. Es geschiehet aber dieses auf folgende Art. Man nimmt ein starkes Bändchen, oder einen subtilen Riemen, von einer Nestelschnur, macht einen kleinen Ring von Eisen- oder Meßingdrath daran, schlägt dasselbe Bändchen oder Riemen in ein Dreyeck zusammen, nach der Größe des anzumachenden Vogels, stürzet es über des Vogels Kopf und Füße, so daß das Ringchen in der einen Spitze des Triangels just unter den Bauch komme. Hierauf steckt man ein schlankes Rüthchen bogenweise in die Erde des Heerdes, welches glatt und so gemacht seyn muß, daß ein anderes Ringchen hin und her laufen kann. An dieses Ringchen wird ein zweyfach gelegtes Band, ungefähr eines Fingers lang, fest gemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befestigte Ringchen ziehet, den Vogel durchkriechen, und also das Band zuziehen läßt; oder welches leichter geschehen kann, wenn das Band an das Ringchen des Vogels geschlungen wird, ehe man es mit seinem Ringchen an das Rüthchen stecket, und dieses wird das Ansillen des Laufers auf dem Vogelheerd, das Band aber, welches dem Vo-

gel über den Kopf und die Füße angeworfen wird, eine Sille genannt. Wie nun aber ein Vogel immer größer als der andere ist, so müßen auch zu den großen und Halbvögeln größere, zu den kleinern Vögeln aber auch kleinere Sillen in Bereitschaft seyn und zur Hand genommen werden.

Ansitzen, auf Bergmännisch heißt einen Ort auf Bergwerken zu treiben anfangen.

Ansod, Alaunensud ist die Benennung einer Arbeit der Färber. Ehe sie nämlich die Wolle oder das daraus bereitete Zeug in die Farbe selbst bringen, nehmen sie erst folgende Vorbereitung damit vor. Sie kochen nämlich eins wie das andere in Kleywasser, und rühren es währendem Kochen mit einem Stabe um. Inzwischen stellen sie einen Kessel voll Wasser mit Alaun und weißem Weinstein über das Feuer, und sobald es kocht, bringen sie die Wolle oder das Zeug aus dem Kleywasser in dieses Alaunwasser, lassen es zwey Stunden lang darinnen kochen, rühren es öfters um, nehmen es endlich heraus und lassen das Wasser ablaufen. Will der Färber noch mehreren Fleiß anwenden, so steckt er die Wolle oder das Zeug in einen Sack und läßt es darinnen einige Tage an einem kühlen Orte liegen, damit das Salz, die Waare desto besser durchbeiße.

Die Seide wird etwas anders und folgendergestalt alaunet. Man löset römischen Alaun in heissem Wasser auf, und gießet die Auflösung in so viele Eymer kaltes Wasser, als viele Pfunde Alaun man solviret hat, vergißt aber nicht bei dem Eingießen fleißig umzurühren, damit der Alaun im Wasser nicht an Crystallen anschieße. Alsdann läßet man die Stränge Seiden in diesem Baade acht bis neun Stunden hängen, ringet sie aus und spielet sie in fließendem Wasser ab. Man kann viele Stränge Seiden in einem solchen Bade alaunen, wenn es aber

beginnt schwach zu werden, schüttet man neue Alaunauflößung dazu. Fängt es endlich an zu riechen, so ist es unbrauchbar und wird ausgeschüttet.

Anspannfrohnden nennet man diejenigen Frohndienste, welche mit dem Anspann geleistet werden, siehe Frohndienste.

Anstandbrief, siehe eiserner Brief.

Anstechen, Anstecken, Anzapfen, heißt ein Gefäs oder einen Pack Waaren eröfnen und dessen Konsumtion oder Verkauf im Kleinen anfangen. Wann ein Wein- oder Bierfaß angestochen werden soll, so ist es gut, wenn man dessen Spund feste zuschlägt, damit bei Eröfnung des Zapfens nicht viel herauslaufen kann, bis der Hahn eingestecket wird. Sehr gut ist es, wenn es bei dem Anstechen ganz voll ist, so kann, bei erst zugeschlagenem Spund, gar nichts herauslaufen; ist es aber nicht ganz voll, so hat es insgemein oben einen Kuhn gezogen und darf also nicht aufgefüllet werden, denn sonsten wird aller Wein trübe.

Anstecken heißt in Bergwerken, wenn man im gevölligen Gebürge anfänget, mit Getrieb fortzugehen und zu befestigen, daß es nicht entfallen kann. Die Streck muß mit Getrieb angestecket, das ist mit Pfälen verbauet werden.

Ansteckende Krankheiten bei Menschen und Viehe erfordern eine vorzügliche Aufmerksamkeit einer wachsamen Polizey; andere Anstalten aber erfordern die sogenannte epidemische Krankheiten; andere die pestartige Kontagionen der Menschen; und wieder andere die unter dem Viehe zuweilen herrschende ansteckende Seuchen. Was die Obrigkeit bei beeden letztern Arten zu beobachten hat, suche man unter den Artickeln: **Pestanstalten** und **Vieheseuche**; hier wollen wir uns nur auf die epidemische Krankheiten der Menschen einschränken.

Wann eine Krankheit anfängt epidemisch zu werden, so wird die Regierung eines Staats von selbst darauf verfallen, vor allen Dingen die nähere Veranlassung, Beschaffenheit und Heilungsart derselben durch ihren Sanitätsrath, oder das Kollegium medikum näher untersuchen zu lassen, und zu Vorkehrung der nöthigen Anstalten sein Gutachten abzuverlangen. In kleinen Ländern und Herrschaften, wo öfters nur ein einziger und bisweilen gar kein ordentlicher Arzt vorhanden ist, findet nun zwar diese Anstalt nicht statt, und glauben daher insgemein die Obrigkeiten, daß sie in solchen Fällen gar keine Vorkehrungen treffen könnten und von dieser Pflicht frey wären; allein es ist doch möglich und um so nothwendiger, einen wohl erfahrnen Arzt aus der Nachbarschaft herbeizurufen, sich seines Gutachtens zu bedienen, und die einheimische Wundärzte und Apotheker durch ihn instruiren zu lassen. Die auf den Dörfern wohnende Wundärzte müßen dem in dem Hauptorte wohnenden ordentlichen Arzt oder Physikus wenigstens alle Wochen einmal von allem was vorfällt ihren genauen Bericht erstatten und weitere Vorschrift erwarten, und der Physikus kann sich in vorkommenden besondern Fällen, mit dem auswärtigen zur Assistenz erbetenen Arzt in Korrespondenz setzen. Vor allen Dingen muß genau untersucht werden, ob die Apotheke mit denen in der Epidemie vorzüglich nöthigen Arzneymitteln in hinlänglicher Menge und erforderlicher Güte versehen seye, und falls sich ein Mangel daran finden sollte, für deren schleunige Anschaffung, so wie auch dafür gesorget werden, daß die etwa vorhandene untaugliche Waaren sogleich vertilget werden, damit sich der Apotheker durch den Geitz nicht verleiten lassen möge, solche wiederum unter die gute Arzneyen zu mischen. Aber nicht nur die Apotheke, sondern auch jeder Wundarzt auf dem Lande, muß

mit

mit den erforderlichen Medikamenten sogleich von Obrigkeits wegen in hinlänglicher Maas versorget werden.

Die Abfassung einer genauen, richtigen und gemeinfaßlichen Anweisung für Gesunde und Kranke, wie jene sich vor der Ansteckung zu verwahren, und wie sie die Kranke zu behandeln haben, ist eine eben so unentbehrliche Anstalt, und muß nicht nur an allen öffentlichen Orten angeschlagen, sondern auch bei allen Gottesdiensten von der Kanzel neuerdings abgelesen und dadurch jedermann hinlänglich bekannt gemacht werden. Erfordern nachherige Bemerkungen eine Abänderung dieser Vorschrift, so wird solche auf gleiche Art bekannt gemacht.

Man weiß es aus Erfahrung, daß nicht nur der Arme aus Geldmangel der Hülfe des Arztes entbehren muß, sondern daß auch die Hälfte der vermöglichern Leute, solche vorsätzlich verabsäumen, theils aus Vorurtheil und Hang zum Glauben an Prädestination, und theils aus Geitz; und gleichwohl sind die meiste epidemische Krankheiten, als z. B. Dissenterien, Faulfieber u. d. g. von der Art, daß bei ihnen der Gebrauch gutgewählter Arzneymittel sich vorzüglich würksam bezeugt. Ich glaube daher, daß eine wachsame Obrigkeit ihre Vorsorge nicht zu weit treibe, noch ihre Gewalt mißbrauche, wann sie in solchen Fällen die Hülfe des Arztes den Widerspenstigen aufdringe.

Man wird sich vergeblich bestreben, dem Anwachs einer epidemischen Krankheit Einhalt zu thun, so lange man nicht thätige Sorge dafür trägt, daß auch arme Leute mit Arzeneyen und anderen zu ihrer Verpflegung erforderlichen Nothwendigkeiten versorget werden. Insbesondere trägt die Unreinlichkeit und der gänzliche Mangel an allen Erfordernissen zur Verpflegung der Kranken, welche in den Häusern der

Armen herrschen, unglaublich viel dazu bei, daß ihre eiserne Natur dannoch der Krankheit unterliegen muß, und daß die Seuche eine so große Anzahl Menschen auf das Krankenlager und zuletzt auf die Todenbahre strecket. Viele verschmachten, weil ihnen niemand Speise und Trank reicht, und weil die meiste Menschen sich scheuen, in ihre Häußer zu gehen; wo hingegen vor den Betten reicher und angesehener Leute so viele, durch Beobachtung eines vermeintlichen Wohlstandes, Krankheit und Tod holen. Viele Kranke erstarren vor Kälte, weil sie im Frühjahr und Herbst, wo die epidemische Krankheiten sich am meisten einzufinden pflegen, kein Bette haben, um sich gegen die Kälte zu schützen, und die Unsauberkeit, eine unvermeidliche Folge der bittersten Armuth, ist insgemein Schuld daran, daß besonders von der Dissenterie, wann sie sich in einer armseligen Hütte eines einzigen Menschen bemeistert hat, meistens alle Haußgenossen aufreibt. — Hätten unsere Landesväter und ihre Assistenten öftere Gelegenheit, solche Scenen mit anzusehen, ihre Sorgfalt für gemeinnützige Anstalten würde gewiß mehrere Elasticität gewinnen. —

Alles an die Hand zu geben, was zu Minderung dieses Elendes nöthig ist, dazu ist in einem Wörterbuch nicht Raum genug vorhanden. Die Hauptfrage bleibt doch immer: wo soll man das Geld hernehmen, um allen zu diesen Anstalten erforderlichen Aufwand zu bestreiten? und diese Hauptfrage will ich in etwas beleuchten. Nach den Reichsgesetzen sind die Stände des deutschen Reiches befugt, alle Kosten, welche zur Erhaltung der öffentlichen Ruhe, Sicherheit und gemeinen Landeswohlfahrt erforderlich sind, durch den Weg der Kontribution von ihren Unterthanen zu erheben. Sollte es dann wider diese Reichsgesetze und wider die natürliche Billigkeit anstoßen,

wann

wann man in so dringenden Nothfällen die Kosten zu Vorkehrung der nöthigsten Anstalten aus der Kontributions-oder Landschaftskasse erheben wollte? Ist es dem Staate, und jedem einzelnen Mitgliede desselben nicht gleich nachtheilig, wann der größte Theil seiner Bürger durch verheerende Seuchen, oder wann er durch die Schärfe des Schwerdtes aufgerieben zu werden befürchten muß? Oder es ist der gemeinen Wohlfahrt nicht angemessener, wann ein Theil der Kontribution zu so gemeinnützigen Anstalten verwendet wird, als wenn man ein unnützes Kreiskontingent damit bezahlt? Sind doch bereits wenige Länder in Deutschland zu finden, in welchen nicht der Landphysikus, wo nicht die ganze, doch wenigstens einen Theil seiner Besoldung aus der Kontributionskasse erhält! Kein Landesherr wird sich durch die lieblose Verweigerung eines milden Beitrags aus seinen Rentheymitteln zu einem so heilsamen Endzweck auszeichnen wollen; aber die ganze Last kann man ihnen mit Billichkeit nicht aufladen — Für solche unglückliche Länder, deren Einwohner ohnehin schon unter der Last unerschwenglicher Abgaben seufzen, und gleichwohl nicht die mindeste auf ihre Glückseligkeit abzweckende Anstalt dafür sehen, sind freylich solche Vorschläge nicht. Solchen muß man anrathen, den Anfang mit Abstellung der Mißbräuche zu machen, wodurch ihre Einkünfte verschwendet werden, um sich davon einen Fond auf die Zeit der Noth zu sammlen. Man muß erst das Alphabet lernen, ehe man zu lesen anfangen will.— Aber nach unserer dermaligen Verfassung im deutschen Reiche, könnte man nicht nur von sehr mäßigen Abgaben alle Reichs-und Kreisprästationen samt den Kosten, welche die wahre Landesdefension erfordert, bestreiten, sondern auch noch immer etwas beträchtliches zu gemeinnützigen Anstalten übrig haben.

Steure dem Mißbrauch, ist das sicherste Axiom in der Staatswirthschaft, und dabei kann man die meistens unselige Mühe, zu jeder guten Absicht eine neue Quelle von Einkünften zu erdenken, welche bishero res nullius waren, größtentheils erspahren. Man wird doch die Einrichtung, daß immer der eine entbehren muß, was der andere besitzen soll, nimmermehr ändern, und die größte Weißheit des Staatsmannes wird immer darinnen bestehen, das übel angewendete Geld zu einem bessern Endzweck zu verwenden.

Hat man sich nun auf solche Art in den Stand gesetzet, den Dürftigen zu helfen, so darf man zwar nicht alles auf gemeine Kosten verpflegen, ohne nur an eine Wiedererstattung zu denken, man darf aber auch den Hülfsbedürftigen seine Hülfe nicht so lange versagen, bis man erst genau untersucht hat, ob der Nothleidende auch hülfbedürftig ist, sonsten würde man meistentheils erst Wasser holen, wann das Haus schon abgebrannt ist. Nach gehobenem Uebel aber wird eine solche Untersuchung sehr nützlich und nothwendig seyn, und man wird von den meisten Geretteten, wenigstens nach und nach, eine billige Wiedererstattung der auf sie gewendeten Kosten erhalten können.

Daß die Kleider und Betten der an einer ansteckenden Krankheit verstorbenen Personen, wenigstens auf geraume Zeit, dem Gebrauch anderer Personen entzogen werden müßen, ist allgemein bekannt, aber auch fast allgemein unbefolgt. Die traurigsten Beispiele von dem mannichfaltigen Unheil, welches durch den unvorsichtigen Handel der Juden und Trödler mit alten Kleidern verursacht wird, liegen uns täglich vor Augen, und doch denkt man nicht daran, solchem Einhalt zu thun. Wahr ist es, diesem Uebel abzuhelfen, ist keine so leichte Sache, aber doch könnte man den Handel mit verdächtigen Kleiderwaaren

durch

durch obrigkeitlichen Ernst, wenigstens eben so sehr erschweren, als den Handel mit gestohlenen Sachen. Sollte es wohl ganz ohne Nutzen seyn, wann man das Einschleppen aller alten Kleider und Bettwaaren über die Gränze völlig verbieten und den inländischen Handel mit solchen Waaren nur unter der Einschränkung erlauben wollte, daß sich der Käufer zu seiner Legitimation, allezeit eine Bescheinigung von dem Verkäufer darüber ertheilen lassen müßte, damit man, im Fall eines dadurch entstehenden Schadens, den Verkäufer der durch seine erbliche Krankheit angesteckten Kleiderwaaren eben so exemplarisch bestrafen könnte, als denjenigen, welcher sie aus Gewinnsucht wissentlich einkauft, wieder verhandelt und andere dadurch unglücklich macht?

Solchen edeldenkenden und wohlthätigen Personen, welche bei herrschenden Epidemien vorzüglich vielen verlassenen Kranken beispringen, ist die Obrigkeit eine öffentliche Belohnung schuldig; theils zur Aufmunterung anderer und theils zur Erhaltung ihrer eigenen Ehre.

Nothwendig ist es, daß Leute, welche an epidemischen Krankheiten sterben, bald möglichst beerdiget werden. Sehr wäre es aber auch zu wünschen, daß man den Gebrauch einführen möchte, solchen Personen, ehe der Sarg zugenagelt wird, noch einen tödlichen Stich beizubringen, und sich dadurch zu versichern, daß man, wie leider schon oft geschahe, keinen noch lebenden und nur für tod gehaltenen Menschen verscharre. Der Gedanke ist vielleicht sehr auffallend. Aber sollte er bei näherer Erwägung ganz alles Beifalls unwürdig seyn? Ist es bedenklich, einem Menschen, der nun in die Erde gescharret wird, noch einen tödlichen Stich zu geben? Wäre es möglich, daß er noch das mindeste Leben in sich hätte, so scheinet es mir doch besser und menschli-

cher zu seyn, wenn man es ihm also ohne alle Empfindung entziehet, als wann man es ihne im Grabe unter tausend unbeschreiblichen Qualen aushauchen läßt. Oder vielleicht verfällt ein anderer auf einen bessern Vorschlag, wodurch die nämliche Absicht erreicht wird. — Daß man, um allen Mißbrauch zu verhüten, diese Operation durch einen obrigkeitlich dazu bestellten Wundarzt, in Beiseyn einiger Zeugen, verrichten lassen müßte, und daß außer solchen Fällen, welche eine schleunige Beerdigung erfordern, lieber diese so lange aufgeschoben werden muß, bis der Geruch des Leichnams seinen wahrhaften Tod beweißt, verstehet sich von selbsten. Aber dieses letztere verdiente auch eine obrigkeitliche Verordnung, da es an so wenig Orten befolgt wird.

Ansteckkiehl (Bergmännisch) ist eine angebohrte Röhre, die man in den Kunstzeugen (Wasserkünsten) unter den Steckkiehl (eine Röhre im Pompwerk, auf welche das Ventil gesetzt wird) und in selbigen einsteckt, damit man im Gewältigen weiter in das Wasser kommen kann.

Anstoßen (Bergmännisch) heißt das vor Ort gesetzte Holz in der Grube anzünden.

Anstrecken, siehe Strecken.

Ansud, s. Färbereyansud.

Antacaeus Borysthenis. Kondeletii, s. Hausenfisch.

Antacaeus stellaris, siehe Stöhr.

Antackeln, Tackeln, heißt ein Schiff in segelfertigen Stand bringen.

Antagethes heißt ein jeder harziger Stein, welcher, wann er angestecket wird, brennt und einen lieblichen Myrrhengeruch von sich giebt, als etwann der Bernstein.

Antapocha, siehe Gegenschein.

Antedatiren, siehe Antidatiren.

Anthal, siehe Antal.

Antheil ist die Hälfte von einem Ungarischen Weinfaß, welche 70 Kannen Leipziger Weinmaaß beträgt. Jedoch sind die Antheile unterschiedlich, indem einige nur 40 Kannen, die meisten aber zwischen 60 und 70 Kannen halten.

Antheilzettel, siehe Actien.

Antichretisches Pactum, siehe Anlehen.

Anticipiren heißt jemand Geld vorschießen, oder eine Schuld vor der Verfallzeit bezahlen. Bei eigenen auf sich selbst gestellten und nicht indossirten Wechseln hat die Anticipation keine Bedenklichkeit; bei trassirten Wechseln aber ist sie um so viel gefährlicher, weil derjenige, welcher einen auf sich gezogenen Wechselbrief vor der Verfallzeit bezahlt, solches auf seine Gefahr thun muß, und wann der Trassant inzwischen falliret, weder gegen den Empfänger des Geldes, noch gegen die Indossanten einen Regreß suchen kann.

Antidatiren oder **Antedatiren** heißt einen Wechselbrief oder eine andere Urkunde mit einem ältern Datum, als dem Tage der würklichen Ausfertigung bezeichnen. Dieses ist um der gefährlichen Folgen willen, welche daraus entstehen können, in den meisten Wechselordnungen verbothen und an sich schon unerlaubt.

Antigallicanische Gesellschaft, engl. **Antigallican-society**, ist eine 1749. zu London entstandene patriotische Gesellschaft, welche sich beeifert, durch Aufgaben, Prämien und andere dienliche Mittel das Volk zu Errichtung und Verbesserung inländischer Manufakturen aufzumuntern.

Antigorium, also nennet man den Azur oder groben Schmelz, dessen sich die Franzer, oder Irrdengeschirrmacher bedienen, ihre Gefäße damit zu mahlen.

Antillische Handlung, oder die Handlung mit den Antillischen Inseln in Amerika, ist von der größten Erheb-

Erheblichkeit, und man darf wohl sagen, daß mit ihr die Handlung der ganzen Welt verbunden seye. Diese Inseln sind in Ansehung ihrer Bedürfnisse in einer vollkommenen Abhängigkeit von der alten Welt; der geringste Aufenthalt der Lebensmittel bringt die Kolonisten zur Verzweiflung, und die Herren der Kolonien hüten sich sehr, ihnen die Selbsterzeugung der nöthigen Lebensmittel zu empfehlen, weil sie dadurch ihre Abhängigkeit vermindern würden.

Vor dem Anfang des dermaligen Amerikanischen Krieges war die Antillische Handlung unter folgenden Nationen getheilt, wovon die Dänen etwa 7, die Spanier 10, die Holländer 24, die Engländer 66 und die Franzosen 100 Millionen Pfund jährlich gezogen haben. Wie es nach Endigung dieses Krieges damit aussehen wird, mag die Zeit lehren. Die Besitzungen der Engländer, und vornämlich der Holländer, sind nach Proportion ihrer Größe und natürlichen Beschaffenheit, die blühendsten; die Französische und Spanische aber lange nicht, was sie seyn könnten. Was die Französische Kolonien in einer nachtheiligen Mittelmäßigkeit erhält, sind die Auflagen, und besonders das Kopfgeld auf die Schwarzen. Die Spanische Regierung hingegen siehet die fleißige, unternehmende und Reichthümer sammlende Kolonisten für gefährliche Leute an; läßt seine Kolonien unter der Tyrannen ausschließender Privilegien seufzen, beschweret ihre Produkte mit übertriebenen Abgaben und unterstützt die Neuanbauende nicht.

Die nach den Antillen bestimmte Schiffe fahren vom September bis zum Februar aus Europa ab, theils um die im Julius, August und September auf dortigem Meere herrschende Stürme zu vermeiden, und theils damit diese Schiffe just zur Zeit der Zuckererndte auf den Inseln ankommen. Sonsten war

der

der Taback das hauptsächlichste Produkt derselben, nunmehro aber sind es Zucker und Kaffee, besonders auf Martinique. Die andern Waaren, welche man daselbst erzeuget, sind Indig, Cacao, Rocou, Cassia oder Canifica, Baumwolle, Ingwer, Zimmet, Piment, eingemachte Ananas und einige medicinalische Gummi. Man zieht auch daher Leder, Schildkrötenschaalen, und endlich Holz zur Färberey und zu eingelegter Arbeit, als: Rosenholz, Indianisches Holz, Brasilienholz, Brosillet, Fustock und grünes Ebenholz. In neuern Zeiten ist der Kaffee, zu großem Vortheil, hinzu gekommen. Dahingegen wird dahingeführet, eingesalzenes Rindfleisch, Speck, Mehl, Wein, Brandwein, Stockfische, Heringe, Baumöl, Käse, Butter, Seife, Eisen, Leinwand, Kessel, samt einer Menge kleiner Eisenwaaren, Barchent, Basnis, Padonen, wollene Bänder, Gallonen, Schreibfedern, Garn, Rosenkränze, Fingerhüthe, allerley Zinn- und Kuchengeschirr, Schuhe, Nadeln, Papier, Spielkarten, Schieß- und anderes Gewehr, Pulver und Bley, Sättel und anderes Reitzeug, allerley Hausgeräthe, Schlosserarbeiten, Spiegel, wollene und seidene Zeuge und Tücher, gemachte Kleider, Strümpfe, Hüthe u. d. g. und endlich auch Afrikanische Negersklaven.

Antilope, Bisamthier, siehe Bisam.

Antimonium, siehe Spiesglaß.

Antimonialisches Glaß, lat. *Vitrum antimonii*, dieses muß einen rothen, bisweilen hell und auch dunkel durchsichtigen Schein, wie ein Glas haben, wird meistentheils in Engell- und Holland, wie auch in Salzburg gemacht, wie wohl es allenthalben kann verfertiget werden, allein es trägt die Kosten nicht aus.

Antipathes sind eine Art schwarzer Korallen, so aber nicht viel gefunden werden.

Antiquitätenhandel wird getrieben mit allerhand alten Gemählden, Statuen, Münzen, geschnittenen Steinen und andern sowohl griechischen als römischen Kunststücken, oder den sogenannten Antiken. In Holland, England, Frankreich und Italien ist er gangbarer als in Deutschland. Es gehöret ein vortreflicher Kenner dazu, wenn er nicht will betrogen werden. Die Italiener wissen alte Münzen so genau nachzumachen, daß sie oft fast die besten Kenner nicht unterscheiden können. Zudem sind Antiquitäten solche Waaren, deren Werth in der Hochachtung des Liebhabers, Käufers und Verkäufers besteht, die beide so beschaffen seyn müßen, daß der erstere Geld zum Kaufen muß übrig haben, und der andere muß es, wenn er nicht genug dawor bekommt, entbehren können. Dergleichen Handelsleute, wozu sich die Gelehrten am besten schicken, müßen an grossen Höfen, und bei vornehmen Herren, als für welche dieser Handel einzig gehöret, gute Bekanntschaft haben, und wer einmal darinn steht, hat den vortheilhaftesten Handel von der Welt. Von den berühmtesten Kabinettern muß er genaue Nachricht haben, und auf seinen Vortheil absonderlich bedacht seyn, wenn dergleichen in Holland und England verauktioniret werden. Mit Juden ist dieser Handel am gefährlichsten; am besten aber sind sie dabei als Mäckler zu gebrauchen.

Antivi, , siehe Endivien.

Antole, siehe Anate.

Antophylli, siehe Mutternägelchen.

Antragen heißt bei dem Bergwerk soviel, als verfertigte Zimmerung haben.

Antreibholz heißt auf Bergwerken dasjenige, so zuerst auf den Treibheerd gesetzt und angezündet wird, bis das Werk beginnt in Fluß zu kommen.

Antrittreiser, Fußreiser, Krockeln, werden bei dem Vogelheerde die Auffallbäume, oder diejenige dürre Bäume genennet, welche man um den Heerd zu setzen pflegt, damit die Vögel daselbst niederfliegen und ansitzen können.

Antvogel, siehe Ente.

Antwerpen, Antorf, spanisch **Euveres, Amberes** und **Anveres**, franz. *Anvers*, ital. *Anversa*, lat. *Antvverpia*. Diese niederländische Handelsstadt hält, so wie ganz Braband und Flandern, Buch und Rechnung, theils in Pfunden Flämmisch, zu 12 Grooten oder Pfennigen Flämmisch, theils aber und am meisten, in Gulden zu 20 Stüver, zu 16 Pfennig Brabantisch; das Pfund Flämmisch wird überhaupt zu $2\frac{1}{2}$ Reichsthaler, 6 fl. 20 Schillingen Flämmisch, oder 1920 Pfennige Brabantisch, und der Gulden zu $3\frac{1}{3}$ Schillingen Flämmisch, 20 Stüver, 40 Pfennig Flämmisch, 320 Pfennig Brabantisch, oder 960 Myten gerechnet. Ein Reichsthaler oder Pattakon hat $2\frac{2}{5}$ Gulden, 8 Schillinge Flämmisch, 48 Stüver, 96 Pfennige Flämmisch, 768 Pfennige Brabantisch, oder 2304 Myten. 1 Schilling Flämmisch hat 6 Stüver, 12 Pfennig Flämmisch, 96 Pf. Brabantisch oder 288 Myten. 1 Stüver hat 2 Pfennige Flämmisch, 16 Pfennige Brabantisch oder 48 Myten. 1 Groot oder Pfennig Flämmisch hat 8 Pfennige Brabantisch oder 24 Myten. 1 Pfennig Brabantisch hat 3 Myten.

Die Valuta des berechneten Geldes ist entweder Permiß, das ist Wechselgeld, oder Courrantgeld. Jenes wird $16\frac{2}{3}$ Procent besser als dieses gerechnet, oder 6 Stücke von jenem sind 7 Stücke von diesem.

Das Pari zwischen Hamburg und Antwerpen ist $35\frac{1}{2}$ Stüver Brabantisch Wechselgeld gegen 2 Mark Ham-

Hamburger Banko, oder 100 Rthlr. Hamburger Banko sind gleich 110⅞ Rthlr. Brabantisch Wechsel- oder 129⅜ Rthlr. Currantgeld. Ein neuer Dukaton ist 4 Mark Schillinge 8 Pfennige; eine Sonnenkrone 3 Mark 11 Schillinge 6 Pfennige; ein Permißschilling 6 Schillinge 8 Pfennige; ein Stück von 5 Stüvern Currant 4 Schillinge 7 Pfennige; und ein Plaquet 3 Schillinge 1½ Pfennig Hamburg. Currantgeld werth.

Gold, Silber und Geld wird bei Marken Troys gewogen. 1 Mark Troys hat 8 Unzen 160 Engels oder 5120 Asen, und ist mit dem Holl. Troysgewicht vermuthlich gleich schwer. 2 Mark davon sind 1 Pfund Troys. 1 Unze hat 20 Engels, oder 640 Asen. 1 Engel hat 32 Asen. 19 Mark von diesem Troysgewicht sind gleich 20 Mark Köllnisch Gewicht. Beim Handelsgewicht wird 1 Schiffpfund zu 300 Pfund, 1 Centner zu 100 Pfund, 1 Charge zu Ballen, oder 400 Pfund; 1 Chariot oder Wage zu 165 Pfund; 1 Stein zu 8 Pfund; und 1 Pfund zu 2 Mark, 16 Unzen oder 32 Loth gerechnet. Dieses Handelsgewicht ist 5½ *p. C.* leichter als vorbeschriebenes Troysgewicht; und 76 Pfund in Hamburg wiegen 79 Pfund Handelsgewicht in Antwerpen, Brüssel und den meisten Städten in Brabant und Flandern, welches 4 *p. C.* ungefähr zum Unterschied beträgt.

Die Maaße betreffend, so heißt ein Kornmaas Viertel, jedes zu 4 Mucken gerechnet. 37½ Viertel gehen auf 1 Last, und 41 solcher Viertel ohngefähr, sollen eine Last in Hamburg machen. Ein Ahm Wein hat 50 Stoopen. 1 Both hat 152 Stoopen. Eine Tonne Bier hat 54 Stoopen, 1 Stoop soll 7 Deßel ungefähr Hamburger Maas betragen. Man misset mit zweyerley Ellen: Die große soll 307 $\frac{8}{10}$, die kleine aber 303$\frac{4}{10}$ franz. Linien lang seyn; mithin

ist

ist der Unterschied $1\frac{3}{8}$ *p. C.* Jene wird bei Seiden- diese aber bei Wollenwaaren gebraucht. Die große Antwerper Elle ist $\frac{3}{8}$ *p. C.* ungefähr länger, und die kleine ist 1 *p. C.* ungefähr kürzer, als die Brabanter Elle, womit man in Hamburg misset. Ferner 33 große Antwerper Ellen sind 40 Hamburger Ellen, beträgt $21\frac{1}{4}$ *p. C.* und 36 kleine Antwerper Ellen sind 43 Hamburger Ellen, thut $19\frac{4}{9}$ *p. C.* Der Antwerper Fuß ist $126\frac{6}{10}$ franz. Linien lang, und folglich sind 316 Fuß Hamburger gleich 317 Fuß Antwerper.

Man wechselt von hier auf folgende Plätze, und giebt nach Amsterdam 103 Pfund Flämmisch, oder Gulden Wechselg. w. o. m. pr. 100 Pfund Flämmisch, oder Gulden Banko a Vista. Nach Kölln am Rhein 100 Thlr. Wechselgeld pr. 136 Thlr. Species, w. o. m. Nach Frankfurt am Mayn 100 Thlr. Wechselgeld pr. 136 Thlr. Wechselgeld, w. o. m. auf die Messen und a Uso. Nach Frankreich 56 Pf. Flämm. Wechselgeld, w. o. m. pr. 1 Ecu von 60 Sous Tourn. a Vista und a Uso. Nach Hamburg 35 Stüv. Wechselg. w. o. m. pr. 1 Thlr. von 2 Mark Banko a Vista. Nach Lissabon 48 pf. Flämmisch Wechselgeld, w. o. m. pr. 1 Crusado von 400 Rees a Uso. Nach London 56 Schillinge Flämmisch Wechselgeld, w. o. m. pr. 1 Pfund Sterling a Vista und 2 Uso. Nach Milano 1 Gulden Wechselgeld pr. 56 Soldi Curr. w. o. m. a Uso. Nach Nürnberg 100 Tlr. Wechselgeld pr. 127 Thlr. Curr. w. o, m. a Vista. Nach Rotterdam 100 Gulden Wechselgeld pr. 102 Gulden Curr. w. o. m. a Vista. Nach Ryssel 100 Pfund Flämmisch Wechselgeld pr. 172 Pfund Flämmisch, w. o. m. a Vista. Nach Spanien 102 Pfennige Flämmisch Wechselgeld, w. o. m. pr. 1 Duc. vor 375 Marav. de Plata, a Uso.

Nach Venedig 92 Pfennig Wechselgeld, w. o. m. pr. 1 Duc. di Banko a Uso.

Der Uso wird hier in eben dem Verstande und Gebrauch, wie zu Amsterdam, genommen.

Die Respektage anlangend, so sollen alle zu Antwerpen zu bezahlen lautende Wechselbriefe, bei ermanglender Bezahlung, am sechsten Tage nach dem Verfalltage, Sonn- und Festtage hierinn begriffen, protestiret werden; widrigenfalls sollen die Inhaber der Briefe ihre Aktionen und Regreß wider die Sender oder Traßirer verliehren. Die auf Sicht gestellte Briefe müßen innerhalb 24 Stunden bezahlet werden.

Anvertrautes Gut, siehe Commißionsgut.

Anverwandte der Kaufleute, sie mögen gleich derselben leibliche Söhne, und diese noch unter väterlicher Gewalt seyn oder nicht, desgleichen Schwiegersöhne oder Töchtermänner, oder auch ihre Aeltern, Schwiegerältern und andere Befreunde müßen zu Traktirung der Handlungsgeschäfte von ihrem Principalen richtige Vollmacht haben, und können denselben, ohne speciale von ihm erhaltene Vollmacht zu dem traktirten Geschäfte, ordentlicher Weise zu nichts verbindlich machen. Insonderheit aber sind alle Acceptationen der Wechselbriefe, welche von irgend einem der hier benannten Anverwandten geschehen, so aber dazu von den Principalen keine schriftliche Vollmacht oder Instruktion erhalten, wider diejenigen, auf welche sie gezogen sind, null und nichtig, und die Principalen zu keiner Zahlung verbunden. Jedoch kann ein solcher Acceptant wohl angehalten werden, die Zahlung für sich und aus seinen eignen Mitteln zu leisten.

Anwachsen der Pferde, siehe angewachsenes Pferd.

Anwand heißt bei dem Acker dasjenige Ackerbeet, welches oben oder unten am Ende der Furchen quer herüber

über gezogen wird, weil man mit dem Pflug darauf einwendet.

Anwäghölzer sind in Bergwerken die starken Hölzer über den Löchern in der Radstube, über dem Schrot, darauf die Zapfenklötzer liegen. Sie werden auch Angewäge genannt.

Anwände, Seitenwände, franz. *Plates-bandes*, heissen bei dem Tullischen Ackerbau die große Zwischenräume zwischen den Beeten, siehe Tullischer Ackerbau.

Anweisung, siehe Aßignation.

Anwelldrube heißt in Bergwerken das Stück Holz, worauf die Radwelle aussen in der Radstube beruhet.

Anwellstock ist das Stück Holz, worauf die Welle inwendig mit ihren Zapfen ruhet. Es wird bei Pochwerken ein Angewäge genannt, siehe Zapfenholz.

Anwerfschloß heißt an einigen Orten ein Vorhäng- oder Vorlegschloß.

Anwuchs, siehe Anflug.

Anwurf wird bei den Tuch- oder Zeugmachern die Anschrott, (wovon dieser Artickel nachzusehen ist) bei den Raschmachern der Aufzug oder die Anschüre, und bei den Maurern der Bewurf eines Gebäudes, wovon ein besonderer Artickel handelt, genennet, bei den Schlossern aber bedeutet es eine Kette mit einem dazu gehörigen Kloben, welche man in eine Thür einschrauben, und solche vermittelst dieses Anwurfs mit einem Vorhängschloß verschließen kann.

Anzalos eine Art Glaskorallen, deren sich die Einwohner von Angola statt des Geldes bedienen.

Anzapfen, siehe Anstechen.

Anzetteln, siehe Aufziehen.

Anzi ein kaufmännisches Wort, so öfters statt *P. S.* oder Nachschrift gebrauchet wird, wenn nach Schließung des Briefes noch etwas mit anzumerken ist.

Anzucht am Treibheerd ist das unter demselben auf allen Seiten mit Ziegeln ausgemauerte Kreutz, etwa nach Gelegenheit des Diameters ein Heerd, drey Viertel Ellen hoch und eben so weit.

Anzuggeld, Burgergeld, Einzuggeld, Receptionsgeld ist eine in Deutschland sehr bekannte Abgabe, welche insgemein in den Städten von den neuaufgenommenen Bürgern, und öfters auch von den Weibern derselben, wenn sie keine Bürgerstöchter der nämlichen Stadt sind, erhoben wird. Wann diese Abgabe, zu deren Einführung unsere Väter gute Ursache hatten, welche aber auf unsere dermalige Verfassung nicht mehr passen, nicht drückend ist, so mag sie, mit anderen Mißbräuchen, noch hingehen; ist sie aber beträchtlich, so verdient sie ohne Zeitverlust abgeschaft zu werden, weil sie die Bevölkerung der Städte hindert, welche man doch in unseren Tagen billich zu befördern sucht. Dieser Grundsatz ist bereits so allgemein anerkannt, daß man nicht nöthig hat, ihn weiter auszuführen. Es kommt nur darauf an, wie man es angreifen solle, diese Abgabe abzuschaffen, weil derjenige, welchem sie gehört, dadurch einen scheinbaren Verlust an seinen Einkünften besorgt. Wann das Anzuggeld dem Landesherrn gehört, so ist bald Rath zu schaffen. Man darf ihm nur die weit größere Vortheile berechnen, welche er, zwar nicht auf einmal, aber doch in jährlichen Prästationen von jedem neuen Bürger erhält, und die nachtheiligen Folgen jeder die Bevölkerung und die Aufnahme der Gewerbe und Handlung hindernden Auflage dagegen stellen, so wird er sich gewiß zu deren Erlassung entschließen. Alleine insgemein gehört diese Auflage den Muncipalstädten ganz oder doch zum Theil, und da ist nicht so leicht Rath zu schaffen. Es treten zwar bei diesen die nämliche Gründe ein, wie bei dem Landesherrn, und es ist

nicht schwer, den Bürgern begreiflich zu machen, daß jeder von ihnen dabey gewinnet, wann sich die Kontribuenten zu den bürgerlichen Lasten mehren und dadurch die Beiträge jedes Mitgliedes nothwendig mindern; darum ist aber dem Uebel doch nicht so leicht abzuhelfen: denn insgemein beziehen die Magistratspersonen, welche nichts mehr beizutragen haben, dieses Burgergeld, und dann ist es auch bekannt genug, wie sehr sich die Zünfte in den Städten bemühen, es zu verhindern, damit die Anzahl ihrer Mitglieder nicht vermehret und ihnen dadurch die reichlichere Nahrung geschmälert werden möge. Dieses ist ihnen also Grund genug, sich der Abschaffung einer Abgabe zu widersetzen, welche die Aufnahme der Fremden erschweret. Wann dahero gütliche Unterhandlungen nicht helfen, und die Umstände nicht gestatten durchzugreifen, so hat ein kluger Kameralist nichts mehr übrig, als zu der Ausführung seiner guten Absicht einen solchen Zeitpunkt abzuwarten, wo der widerspenstige Magistrat den Landesherrn um seine Unterstützung oder sonst um eine Gnade anflehet, welche man, wenn es andere Rucksichten nicht widerrathen, sodann unter der Kondition ertheilen kann, daß der Magistrat dagegen das Einzuggeld abschaffen solle. Ueberhaupt wer es versteht, allemal den rechten Zeitpunkt abzuwarten, der kann Dinge ausführen, welche wahrhaft unmöglich zu seyn schienen. In jedem Kammerkollegium sollte man dahero ein besonderes Notatenbuch halten, und darinnen alle Projekte verzeichnen, welche an und vor sich zwar gut sind, aber zu der Zeit, wo sie entworfen wurden, nicht ausgeführet werden konnten.

Das Einzuggeld wird insbesondere von den Juden und zwar in strengerer Maas behauptet. So lange die Juden in einem Lande schädliche Einwohner sind und bleiben müßen, mag diese Abgabe noch so

hingehen, ob man gleich andere und würksamere Mittel hat, ihre zu große Vermehrung zu hindern.

Anzugsgeld wurde auch sonsten dasjenige Geld genennet, welches an verschiedenen Höfen den neuen Räthen und Officiren, bei dem Antritt ihrer Aemter, nach der Würde derselben, gereichet wurde. Gemeiniglich sind mit dem Antritt einer solchen Bedienung gleich im Anfang mancherley nothwendige Ausgaben verbunden. Ganz natürlich ist es, daß ein Fürst, der hierinnen durch ein proportionirtes Anzugsgeld seine Bedienten erleichtert, vielen häuslichen Unordnungen und Zerrüttungen, und vielen daraus entstehenden Anläßen zu eigennützigen Maasnehmungen, welche alsdenn leicht zur Gewohnheit werden, vorbeugt, so wie es hingegen ein Zeichen des Verfalls des Hofes und Landes ist, wenn man den Bedienten, bei dem Antritt ihrer Aemter, unter mancherley Titeln, Besoldungsabzüge macht, und wohl gar die Aemter an die Meistbietende verkauft, der Kaufschilling mag nun dem Regenten oder seinen Dienern zufließen. Auf der andern Seite aber ist es auch nicht in Abrede zu stellen, daß man, wie heut zu Tage meistens der Fall ist, einem Herrn, welcher sich durch vielfältiges Suppliciren und mancherley Empfehlungen bewegen läßt, einem Manne Dienst und Brod zu geben, der noch keine Verdienste hat, vielleicht auch keine erwirbt, nicht wohl zumuthen kann, ihm noch besondere Anzugsgelder bezahlen zu lassen.

Aovara ist die Frucht eines sehr hohen und stachlichten Palmbaums in Afrika und Amerika, woraus das Palmöl gemacht wird.

A. P. bedeutet in den Büchern der Kaufleute *à protester*, zu protestiren, siehe Acceptationsbuch.

Apalto, ein italienisches Wort, bedeutet einen Pachtkontrakt, und ist durch die Kaufleute eingeführt, und

endlich auch in die Terminologie des Finanzwesens aufgenommen worden.

Apanage, lat. *Apanagium*, ist dasjenige Deputat, welches der regierende Herr den nachgebohrnen Prinzen des Hauses und ihren Familien zu ihrem standesmäßigen Unterhalt abreichen muß.

In vorigen Zeiten pflegte man diesen nachgebohrnen Prinzen einen Antheil Landes, mit Vorbehalt der Landeshoheit, statt der Apanage anzuweißen; nachhero aber sahe man die unangenehme Folgen davon ein, und verwandelte solche fast durchgängig in baare Geldabgaben. Naturalien sind ihnen nicht so nützlich als baares Geld, weil sie sich selten im Lande aufhalten, sondern in Stiften oder in Militairdienste auswärtiger größerer Höfe meistentheils begeben, um dadurch zu größeren Einkünften zu gelangen.

Der Betrag der Apanagen ist insgemein in den fürstl. und gräflichen Häußern schon durch Testamente und Familienverträge bestimmt, im entgegengesetzten Fall aber richtet man sich, unter sorgfältiger Rucksicht auf die Einkünfte des Regenten und die Anzahl der nachgebohrnen Prinzen, nach dem Beispiel anderer gleichmächtiger Häußer.

Gemeiniglich werden die Apanagen für sämtliche nachgebohrne Prinzen gleichheitlich bestimmt. Da aber seit der Einführung des Rechts der Erstgeburt schon so viele fürstliche Häußer ausgestorben sind, so sollte man billich für einen von den nachgebohrnen Prinzen, der sich zu vermählen Neigung hat, allzeit eine stärkere Apanage, als für die anderen bestimmen; denn bis der Regent überzeugt ist, daß er keine Hofnung zur Succeßion mehr habe, und sich also selbst entschließt, einem seiner Herrn Brüder zu diesem Ende die Apanage zu verstärken, befinden sich diese öfters auch schon in solchen Jahren und Gesundheitsum-

ständen, daß sie das Aussterben des fürstlichen Haußes eben so wenig mehr verhindern können.

Sind hingegen so viele apanagirte Prinzen vorhanden, daß die Kammer ihre standesmäßige Verpflegung nicht bestreiten kann, so dürfen die Unterthanen zu einem Beitrag angehalten werden, wann sie nicht ohnehin schon so beladen sind, daß sie außer dem Fersengeld keine Abgabe mehr aufbringen können.

Der Kameralist hat vorzüglich dafür zu sorgen, daß die einmal bestimmte Apanagen auf Ziel und Zeit richtig und ohne Klage abgeführet werden mögen, weil sie bei den Reichsgerichten den Favor der Alimenten haben, und folglich Exekutionsprocesse zu besorgen sind, wann deswegen Klage erhoben wird.

Der Verfasser der Schrift: an einen deutschen Hofmarschall ein deutscher Bürger, berechnet in dem Abschnitt von Apanagen die Vortheile, welche davon abhängen, wann die Hofhaltungen der apanagirten Prinzen mit der Hofhaltung des Regenten vereiniget bleiben, und macht es dem Kameralisten zur Pflicht, dieses zu bewürken. Allein ich glaube, daß dieses außer dem Würkungskreis der Kameralisten liege, und rathe jedem, sich ohne höchsten Nothfall in solche delikate Materien nicht einzulassen, worüber die große Herren ohnehin nur mit ihren Lieblingen und vorzüglichsten Vertrauten sich zu berathen pflegen.

Die Vereinigung oder Trennung der verschiedenen Hofhaltungen hängt lediglich von den Gesinnungen und wechselseitigen Neigungen oder Abneigungen der Herren unter sich ab, und sie werden sich leichter zu jeder andern Sparsamkeit, als zu dieser verstehen, wann sie nicht ohnehin ein wahres Vergnügen in ihrem wechselseitigen Umgang genießen.

Aparine, siehe Klebekraut.
Aparte-Buch, siehe Secretbuch.
Apel de Sina, siehe Pomeranzenbaum.
Apelerbaum, siehe Ahorn.
Apen, siehe Ambalame.
Apfel, lat. *Malum*, *Pomum*, franz *Pomme*, heißt überhaupt jede Frucht, bei der die Saamenkörner in einem knorpelartigen Gehäuse liegen, das mit einem fleischigen Wesen umgeben ist. Gemeiniglich findet sich an demselben oben ein Nabel oder der verdorrete Blumenkelch. Insbesondere aber verstehet man darunter diejenige bekannte Baumfrucht, welche wegen ihrer runden Figur im Gegensatz von den Birnen also genannt wird.

Das Fleisch ist am Apfel etwas feste und durchaus von gleichem etwas säuerlichen Geschmack und gleicher Consistenz; bei den Birnen hingegen finden sich öfters und besonders zunächst um das Saamengehäuse herum, viele kleine Steinchen darinnen, es ist aber auch milder, süßer und saftreicher als das Fleisch des Apfels.

Die Beschreibung der fast unzähligen Spielarten der Aepfel wäre hier viel zu weitläuftig. Ich will also nur einige Hauptgattungen, welche beständig sind und nicht ausarten, kurz beschreiben, und sodann ein monatliches Verzeichniß der bekanntesten und besten Sorten beifügen, wie sie theils reif, theils geniesbar werden, und theils durch sorgfältige Behandlung für den Nachtisch brauchbar erhalten werden können.

Johannisapfel. Die Frucht von demjenigen Baum, welchen Bauhin *Malus pumila, quae potius frutex quam arbor* nennet, wird unter allen Aepfeln am ersten reif; der Baum unterscheidet sich an dem ganzen Wuchs von dem gemeinen Holzapfel-

baum und artet auch nie zu diesem aus. Von ihm stammt die zahme Spielart her, welche Paradiesapfel heißt. Man weiß das wahre Vaterland dieses Zwergapfels nicht, doch scheinet er aus den wärmern Südländern herzustammen, da seine Rinde und Zweige weit zärter sind als am Holzapfelbaum. Er verträgt zwar unser nördliches Klima bei einer leidentlicheren Winterkälte, doch kann er keinen strengen Frost und keine scharfe Winde aushalten.

Niemals erlangt er die Höhe eines beträchtlichen Baumes, sondern bleibt in allen seinen Spielarten ein niedriges Gesträuche, welches aber doch sehr fruchtbar ist.

Für den Stammvater aller zahmen Aepfelsorten ist der **wilde Holzapfelbaum** mit Recht zu halten, so unähnlich ihm auch seine Nachkommen sind. Wenn man bedenkt, was Klima und Wartung für einen erstaunenden Einfluß auf alle Gewächse haben, so darf man sich nicht wundern, daß es fast unzählbare Spielarten von zahmen Aepfeln giebt, und daß fast jede Provinz ihre eigenthümliche hat. — Der wilde Holzapfelbaum unterscheidet sich von den zahmen Apfelbäumen durch seine dichtere Rinde und sein festeres Holz. Die Natur pflanzt ihn ohne menschliche Hülfe an viele Plätze, besonders aber liebt er niedrige, feuchte, schattigte Wälder, und ein gutes fettes Erdreich. Seine Früchte sind zwar roh nicht eßbar, allein dem ohngeachtet von gutem Nutzen; denn sie dienen zu Bereitung eines ganz brauchbaren Eßigs (wovon unter dem Artickel Eßig mehr zu finden seyn wird) und zu einem guten Futter für die Schweine.

Der **Blutapfel** ist von angenehmem Geschmack, und hat das besondere, daß sein Fleisch ganz blutroth ist, obgleich die Schaale nur blasroth aussiehet.

Der

Der **Borsdorferapfel** ist wohl der vorzüglichste von allen Aepfeln, theils wegen seiner langen Dauer, und theils wegen seines herrlichen Geschmacks. Die Warzen, welche er allezeit auf der Schaale hat, unterscheiden ihn hinlänglich von andern Aepfelsorten, welche ihm an Größe, Figur und Farbe sehr nahe kommen. Er ist in ganz Deutschland so bekannt, daß eine weitere Beschreibung überflüßig wäre.

Von dem **Callville** hat man viele Gattungen: rothe, weise, Sommer-Herbst-und Wintercallvilles; alle kommen aber darinnen überein, daß ihre Gestalt nicht kugelrund, sondern eckigt ist, und hervorragende Kanten hat.

Peppin. Diesen Namen führt ebenfalls eine zahlreiche Familie, worunter die Goldpeppins die vorzüglichste sind. Sie sind klein, um den Stiel und das Auge etwas platt, am Baum grün, werden aber auf dem Lager goldgelb und schmecken sehr delikat.

Renette. Diese Gattung von Aepfeln, deren es ebenfalls viele Arten giebt, unterscheidet sich von anderen durch die rauhe, wie mit Rost überzogene Oberfläche; der Geschmack dieses Apfels ist angenehm.

Süßäpfel weichen von allen andern im Geschmack sehr ab, indem sie fast gar keine Säure, alle andere aber einen süßsäuerlichen Geschmack haben. Ihre Schaale ist dünn und spielet sehr in das Gelbe, öfters aber ist sie ganz gelb.

Der **Feigenapfel** oder **Apfel ohne Blüthe** ist nur eine Spielart, nicht hochstämmig, sondern gleichet dem Apfelstrauch. Seine Blüthe hat gar keine Kronenblätter, und sogar die wesentliche Befruchtungstheile, die Staubbeutel und Narben trift man zuweilen gar nicht an, und zuweilen sind sie

so verstümmelt, daß man nicht weiß, zu welchen Fruchttheilen man sie rechnen soll; daher kommt es auch, daß die unbefruchtete Aepfel meistens kernlos sind, wann nicht Insekten oder ein anderer Zufall zur Befruchtung einer oder der anderen vollkommenen Narbe beigetragen hat. Uebrigens sind diese Aepfel so ziemlich schmackhaft.

Die Aepfel werden in folgender Ordnung reif und geniesbar.

Monat Junius.

Der englische Codling.

Julius.

1) Süße und saure Paradies- und Johannisäpfel. 2) Tarwäpfel. 3) *Codlings.* 4) *Passe pomme d'ete.* 5) Margarethäpfel.

Nr. 4. dauert auch noch in dem Monat August. Uebrigens ist der Geschmack dieser Aepfel sehr unbedeutend, und ihr ganzer Werth bestehet in ihrer frühen Reife.

August.

1) Der rothe Apis. 2) *Couleur de Chair.* 3) Der frühe englische *Carolin.* 4) Andreasapfel. 5) *Cousinottes.* 6) Sommer-*Reinettes.* 7) Sommer-*Callvilles.* 8) Sommergülderlinge. 9) Sommer-*Pippings.* 10) Sommer-*Aagtjes.* 11) Citronen-äpfel. 12) *Rambours.*

Nr. 9 und 12. dauern auch noch im September; man darf aber die Sommeräpfel durchaus nicht am Baum völlig reif werden lassen, sondern muß sie ein paar Tage vorhero abnehmen, sonsten verliehren sie gar schnell ihren Geschmack und verderben bald.

September.

1) Erd- oder Himbeeräpfel. 2) Blumensüße. 3) Herbst-*Callvilles.* 4) Herrnäpfel. 5) Sommer-*Parmains,*

mains. 6) Sommerpresentäpfel. 7) Gelbe Frühe-Renetten.

Nro. 5 und 7. dauern durch den Oktober.

Oktober.

1) *Draps d'or.* 2) Sommersteiflinge. 3) Rothe Herrnäpfel. 4) Kayseräpfel. 5) *Pigeannets.* 6) Hiesenäpfel. 7) Englische *Carolins.* 8) Rosenäpfel.

Nro. 1. dauert noch im November.

November.

1) *Peppings.* 2) *Belles fleurs.* 3) Englische Aagtäpfel. 4) *Pigeons.* 5) *Pommes de Jerusalem.* 6) Gold-*Reinettes.* 7) Rothe Herbst-*Callvilles.* 8) *Princesses nobles.*

Nro. 8. dauert im December. Nro. 4. bis in den April, und einige Arten von Nro. 1. bis in den Monat May. In diesem Monat werden zwar alle Aepfel von den Bäumen genommen, einige aber erst in den folgenden Monaten geniesbar.

December.

1) *Callvilles blanches d'hyver.* 2) *Courpendu gris.* 3) *Nelguin.* 4) *Wiker-Pipping.* 7) *Fenouillets.* 8) *Vrai Drap d'or.* 9) Borsdorfer.

Nro. 1 und 8. dauern durch den Januar. Nro. 3 durch den Februar. Nro. 8. durch den März und Nro. 9. durch den April. Will man den Borsdorfer etwas früher genießen, so darf man ihn nur nicht einpacken, sondern an der freyen Luft liegen lassen. Auch ist zu bemerken, daß diejenige Borsdorfer, welche die meisten Warzen haben, sich am längsten halten.

Januar.

1) Graue Renetten. 2) Weise Renetten. 3) Gelbe Englische Renetten. 4) Französische Renetten. 5) *Menskoops* süßer Apfel. 6) *Present royal.* 7) *Pome doux.* 8) *Haute bonté.* 9) Eißapfel.

Februar.

1) Rother und weiser *Court pendu.* 2) Doppelter rother Paradiesapfel. 3) Fenchel- oder Anisapfel. 4) Rother und weiser Stettiner. 5) Gulderlinge. 6) *Rambour d'Hyver.* 7) *Gros Faros.* 8) *Petit Faros.* 9) *Capendu.* 10) *Aagthyes.* 11) *Apis.* 12) *Haute bonté.*

März.

1) *Bourgonjon.* 2) Doppelter Paradies. 3) Doppelter *Belle fleur.* 4) *Non pareil Russet d'or, Russet de Pile, Russet de Wheeler, de Jean, Pippin pierreuse*, und viele von denen in vorigen Monaten angezeigten.

April, May, Junius.

Was sich bis in den May hält, davon läßt sich durch Vorsicht und Fleiß auch ein großer Theil bis in den Junius aufbewahren, doch nimmt der Geschmack immer mehr und mehr ab.

Ueberhaupt aber und um meine Leser nicht mit Charlatanerien zu äffen, muß ich offenherzig bekennen, daß ich viele von diesen Aepfelsorten nicht selbst kenne, sondern andern Schriftstellern auf Treue und Glauben nachgeschrieben habe, welche sie vermuthlich auch nicht alle zuverläßig kennen, aber nicht aufrichtig genug sind, es zu bekennen. Und dann theile ich meine wenige Erfahrungen in folgenden Anmerkungen mit.

a) Wir Deutsche haben unsere beste Obstsorten aus Frankreich erhalten, und daher haben die meiste noch französische Benennungen, und werden sie auch noch lange behalten, da wir immer glauben, der französische Name theile dem Produkte einen wesentlichen Vorzug mit.

b) Die französische Namen aber sind weder charakteristisch noch zuverläßig genug, und was also

der

der eine Gärtner so nennet, das nennet der andere ganz anders.

c) Man darf dahero, wann man von Obsthändlern Bäume verschreibt, niemal auf die in ihren gedruckten Verzeichnissen befindliche prächtige Namen sichere Rechnung machen. Man verschreibe z. E. die nämliche Sorte von Paris, Straßburg, Leipzig, Würzburg, Schweinfurth u. d. g. Orten, und man wird beinahe eben so vielerley Sorten als Stücke erhalten.

d) Das Klima trägt zur Veränderung der Farbe, Größe und des Geschmacks eines Apfels mehr bei als man glauben sollte.

e) Es dauert zwar ein Apfel immer länger als der andere, aber das meiste hängt doch von der Abnahme vom Baume, von der sorgfältigen Behandlung und einem guten trockenen Keller ab, wovon unter dem Artickel: Aufbewahrung vegetabilischer Speisen, ein mehreres zu finden ist.

Der Apfel ist fast unter allen Obstsorten der nützlichste, weil er sich nicht nur zu mancherley Speisen frisch und gedörret anwenden, sondern auch am längsten aufbewahren läßt. Er ist von mannichfaltigem Nutzen in der Medicin, giebt vielerley und sehr gesunde Speisen, einen dem Weineßig sehr nahe kommenden Eßig und einen guten Aepfelwein, wovon unter Cider und Eßig das mehrere zu finden ist. Von den vielerley und größtentheils sehr bekannten Speisen, welche daraus bereitet werden, will ich nur folgende anführen.

Gefüllte Aepfel werden also bereitet: man schälet schöne und große Aepfel, bohret die Kernhäuser heraus und füllet sie mit einer aus zerriebener Semmel, Korinthen, gestossenem Zimmet und etwas Zucker bestehenden und mit Butter abgeschwitzten Fülle, sodann ein Butterteig etwas dünne ausgerollt, in große vier-

viereckigte Stücke geschnitten, in jedes ein gefüllter Apfel gewickelt, mit Eyern bestrichen und in einer Tortenpfanne gebacken.

Zu einer **englischen Aepfeltorte** verfertigt man aus einem fein gebrannten Teig von feinem Mehl und Butter eine gewöhnliche Form, schälet Aepfel, schneidet sie klein, thut sie in eine Schüssel mit ein wenig Wein, Zucker, Zimmet und geriebenen Citronenschaalen. Dieses wird zusammen geschüttelt und ein paar Stunden durchgebaitzt, hierauf mit ein paar Scheiben Butter in die Form gethan, der Deckel darauf gesetzt und gebacken. Alsdann nimmt man etwas Mehl, Eyer, Zucker, Citronenschaalen und süßen Ram, rühret solches durcheinander, schneidet die gebackene Torte auf, und gießt diese Creme hinein. Diese Torte muß warm gegessen werden. Ein sehr gesunder und wohlschmeckender Aepfeltrank wird auf folgende Art bereitet. Man nimmt 3 bis 4 geschälte Borsdorfer oder Renettenäpfel, kocht sie eine Stunde lang in zugemachtem Topf in einem Quart Wasser, drückt sie durch ein Tuch, thut ein Quentchen Muskatennüße, 2 Loth zerriebenes Brod, 4 Loth Rheinwein und so viel Zucker hinzu, als zum angenehmen Geschmack nöthig ist. Ist aber dieser Trank für einen Fieberpatienten bestimmt, so muß man das Gewürz und den Rheinwein weglassen. Auch faulende Aepfel kann man noch dazu benutzen, um ein Wasser daraus zu brennen, welches, innerlich gebraucht, stärkt, äußerlich aber gegen den kalten Brand, Blattern und böse Geschwüre sehr dienlich seyn soll.

Apfelbaum, lat. *Malus*, franz. *Pommier*. Dieses nützliche Gewächs hat man von jeher unter dem besondern Namen und Geschlecht *Malus* beschrieben, und würklich finden sich so viele Kennzeichen an ihm, daß man ihn von andern Geschlechten leicht unterscheiden kann.

kann. Da aber doch die meiste Umstände, welche ihn von seinen verwandten Pflanzen trennen, unbeständig sind, so hat ihn Linne mit dem Birn- und Quittenbaum vereiniget und unter ein einziges Geschlecht *Pyrus* gebracht.

Das Geschlecht des Apfelbaums gehört in die Klasse, wo viele Staubfäden an dem Kelche fest sitzen, und der Stempel fünf Staubwege hat; (*Icosandria pentaginia*) der einblätterigte Kelch ist vertieft, bis zur Hälfte in fünf ausgebreitete Lappen zerschnitten und fällt nicht ab. Auf ihm sitzen fünf rundliche vertiefte große Blumenblätter und zwanzig pfriemenförmige Staubfäden fest. Unter dem Kelch befindet sich der Fruchtknoten, welcher fünf mit einfachen Narben versehene Griffel trägt. Wann die Blume verwelkt ist, so schwillt der Fruchtknoten zu einem rundlichen fleischigten Apfel an, in dessen Mitte fünf knorpelartige Saamenfächer und eben so viele, zuweilen mehrere Saamenkörner stecken. —

Alle diese Charaktere sind dem Apfel- Birn- und Quittenbaum gemein, der Unterschied des erstern von dem Birnbaum aber bestehet in folgenden Stücken. Die Blumen des Apfelbaums sind doldenförmig, und haben keinen gemeinschaftlichen Stiel; die Blüthen des Birnbaums hingegen sind strausförmig (*corymbosi*) und sitzen auf einem gemeinschaftlichen Stiel. Von Farbe sind erstere röthlich, letztere aber ganz weis. Die Zweige des Apfelbaumes sind kraus und nicht so gerade stehend als die Zweige des Birnbaums. Der Apfelbaum wächst mehr mit einer rundlichen Astkrone als der Birnbaum, dessen Wuchs mehrentheils pyramidenförmig ist. Die Rinde des Apfelbaumes ist glatt, das Holz sehr fest und dabei maserich; die Knospen sind rund und rauh, die Blätter auf der Oberfläche zartwollig, auf der Unterfläche weislich und uneben. Die Rinde des Birnbaums hingegen ist gelbbräunlich, bekommt an den alten

Stämmen tiefe Risse; das Holz ist zart und nicht so fest und sehr brauchbar zu Schnitzwerk; die Blätter sind spitziger, dicker und auf der Oberfläche glänzend; die Knospen endlich ragen weiter hervor als am Apfelbaum.

Aus dem Saamen des wilden Holzapfelbaums, so wie auch von dem Johannisapfelstrauch, ziehen die Gärtner die sogenannte Wildlinge, welche zum Pfropfen und Einimpfen, ihrer Dauer wegen, am dienlichsten sind. Auf den Johannisapfelstrauch pfropft man Zwergobst, und auf die Wildlinge vom Holzapfelbaume die hochstämmiche Sorten.

Die beste Zeit, hochstämmiche Bäume zu setzen, ist der Weinmonat, oder auch der Anfang des Novembers, wann der Boden trocken ist; ist er aber naß, so wartet man lieber bis in den Februar des künftigen Jahres. Der Abstand, in welchen sie zu setzen sind, ist 40 Schuhe ins Gevierdte, damit Sonne und Luft freyen Zugang und die Bäume Raum haben, sich auszubreiten, da die Apfelbäume sich weit mehr ausbreiten als die Birnbäume. Gut ist es, wenn man in großen Obstgärten, zwischen den jungen Bäumen, bis sie erwachsen sind, das Land bauet und besäet. Sonsten wählt man zum setzen gerne gut treibende und vor 3 Jahren gepfropfte Stämme; für besser aber halte ich es, wenn man die Wildlinge einsetzt, und dann erst, wann sie bekommen sind, gute Sorten darauf pfropft. Die Bäume gehen im fremden Erdreich gar zu gerne aus, und bis wieder andere an ihre Stelle kommen, gehet viele Zeit verlohren; hat aber der Wildling einmal den Boden angenommen, so kann man leicht wieder andere Zweige darauf pfropfen, wann die erste Pfropfreiser abstehen. Man muß darauf sehen, daß das Erdreich, in welches junge Bäume gesetzet werden sollen, demjenigen wenigstens an Güte gleich kommen möge, aus dem sie

genor-

genommen werden, sonst gedeihen sie selten. Man schneidet, wann man sie versetzt, alle zerbrochene oder gedrückte Wurzeln, alle kleine Fasern und zugleich auch einige sehr wuchernde Aeste weg, den Hauptast aber sucht man zu schonen. Die Grube zum Einsetzen muß zween Schuhe tief und die Breite den Wurzeln gemäß seyn. Ist die Erde klar genug, so setzt man den Baum gerade in die Mitte der Grube, schüttet die Erde sorgfältig auf die Wurzeln, tritt sie fest und begießt sie hinlänglich, wann sie trocken ist, damit sie sich an die Wurzeln fest setze. Den Pfahl, woran der Baum befestiget werden soll, bindet man vor dem Einsetzen an den Stamm, damit durch das spätere Einstecken desselbigen die Wurzeln nicht beschädiget werden mögen. Bei trockener Witterung wiederhohlt man zu Zeiten das Begießen, sonsten wird die Erde mit frisch gestochenem Rasen mit der grünen Seite unterwärts belegt, welches derselben schon Feuchtigkeit mittheilt. Im folgenden Jahre gräbt man die Erde an den Wurzeln um, und nimmt den verfaulten Rasen, der bei dem Einsetzen darauf gelegt wurde, hinweg. — Werden zu Spalierbäumen wilde Stämme genommen, so muß man sie 16 bis 18 Schuhe voneinander setzen, sind sie aber auf Johannisreiser gepfropft, so sind 12 Schuhe genug. Werden sie auf obige Art gesetzt, so müßen sie bis auf 4 Augen des Pfropfreißes verschnitten werden, und niemals älter als 2 Jahre nach dem Pfropfen geworden seyn. Wann die Bäume gut gewachsen sind, so haben bis Michaelis alle 4 Augen Zweige getrieben, und alsdenn werden die vier obere Zweige bis auf 4 Augen abgeschnitten, an denen untern aber läßt man 6 oder 8 Augen stehen. Uebrigens kommt es nur darauf an, die Zweige schön waagrecht zu ziehen.

Das Holz des Apfelbaums ist eben so hart, wo nicht härter, als das eichene, läßt sich schön glatt arbeiten und hübsch putzen. Die Müller brauchen es zu Kammrädern und Trillingsstöcken, wann es ihnen an starkem Schwarz- und Kreutzdorn gebricht.

Ein sehr gefährlicher Feind des Apfelbaums ist der **Apfelschäler**, wovon ein besonderer Artickel handelt.

Apfelbrecher, Apfelbrocker, siehe Obstbrecher.

Apfelsalbe, siehe Pomade.

Apfelschäler, Apfelbohrer ist eine Gattung von Rüsselkäfern, welche Hr. von Linne *Circulio pomorum* nennet, und ein sehr gefährlicher Feind der Apfelbäume ist. Ehe noch die Blüthen recht aufgeschlossen sind, schlägt er schon seine Wohnung darinnen auf, und die Blumen nebst dem Keim der künftigen Frucht müßen ihm zugleich zur Nahrung dienen. Hierdurch wird die Blüthe oft ganz zerstört und der Baum für das Jahr unfruchtbar.

Die Made ist von weislicher Farbe mit fleischfarbenen Streifen. Sie bewegt sich stark hin und her, wenn man sie in ihrer Ruhe stöhrt. Sie verwandelt sich in kurzer Zeit in einen weisgrauen Rüsselkäfer, der nicht größer als eine Laus ist. Ueber die Deckschilde lauft bei einigen eine doppelte Binde, deren eine weis mit rothen Härchen besetzt uud mit einem schwarzen Saume eingefaßt ist. Die Brust ist länglich, von schwarzer mit grau untermischter Farbe. Der Kopf, die Augen und Rüssel sind schwarz. Die Fühlhörner bestehen aus 3 Gelenken, deren erstes am längsten ist und bis an die Augen reicht; das zweyte ist kurz und herzförmig; das dritte wiederum lang, und auf diesem sitzt das Kölbchen. Die Füße sind am Knie dicker als oben am Bauch, und über das sind die vordere länger als die hintere. Der Bauch ist schwarz und mit vielen grauen Haaren bedeckt.

Apfelschimmel, siehe Pferd.

Apfelsine, siehe Citrone.

A-Pfennige, werden verschiedene alte Münzen genennet, welche ein A zum Gepräg haben. Die von der Stadt Stadtbergen geschlagene führen ein mit einer Krone bedecktes gothisches A, andere von dem Herzog Albert in Preußen ein lateinisches *A*.

Aphaerema, siehe Grütze.

Aphis, siehe Blattlaus.

Aphrolitrum, *Aphronitrum*, } siehe Mauersalpeter.

A piacere ist italienisch und heißt nach Belieben, oder in Wechselbriefen, auf Sicht, (*a Vista*) dahero werden in einigen Wechselordnungen die Wechsel *a Vista*, oder *a piacere* genennet. Es ist also ein Wechsel *a piacere* von der Beschaffenheit, daß ihn der Trassate zu allen Zeiten, und wenn es dem Innhaber beliebt, bezahlen muß. Nürnberg. W. O. Cap. III. §. 5. „ Worunter auch diejenige Wechselbriefe, darinnen „ keine Zeit bestimmet, oder die *a piacere* gestellet, „ begriffen sind.„ Breßlauer W.O. §. 14. „ Wechselbriefe aber unter acht Tagen Sicht, *a piacere*, „ oder *a Vista* genießen keine Respektage. „ *A piacere* zahle der Herr diesen Wechselbrief, ist demnach so viel, als auf Verlangen dessen Innhabers zahle der Herr. S. Sicht.

Apiastrum, siehe Melisse.

Apis, siehe Biene.

Apites ist ein aus Birnen gemachter Wein, siehe Cider.

Apium dulce, siehe Selleri.

Apium Petroselinum, siehe Petersilie.

Aplets heißen bei den Franzosen die Netze, womit die Heringe gefangen werden.

Apocha, siehe Handschrift.

Apocynum, siehe Seidenpflanze.

Apomeli, ein aus Honig und Eßig gekochter Trank, welcher das Mittel zwischen Meth und Oximel ausmacht.

Apostas, so nennen die Portugiesen die von andern sogenannte Assekuranzkontrakte, siehe Assekuranz.

Apotheken sind ein würdiger Gegenstand des vorzüglichsten Augenmerks einer wachsamen Polizey, weil von ihrer guten oder fehlerhaften Einrichtung und Verwaltung das Leben und die Gesundheit der Bürger größtentheils abhängt. Schon lange ist diese Wahrheit anerkannt, und in den Reichsgesetzen selbst, besonders in der peinlichen Halsgerichtsordnung, und in der Reichspolizeyordnung zu Frankfurt vom Jahr 1577. deswegen Vorsehung gethan worden; gleichwohl aber sind die dadurch erzielte Absichten größtentheils noch fromme Wünsche geblieben.

Die Pflichten der Obrigkeit in Ansehung der Apotheken bestehen hauptsächlich in der Vorsicht, keinen Apotheker aufzunehmen, ohne ihn zuvor durch ein genaues Examen zu prüfen, ob er die zu seinem wichtigen Geschäfte erforderliche Wissenschaft besitze. — Zu wünschen wäre es, daß man auch auf seine Redlichkeit und Gewissenhaftigkeit Rücksicht nehmen und sich davon überzeugen möchte, weil ohne diese Eigenschaft seine beste Kenntnisse das Publikum nicht satisfaciren. Alsdann muß er verpflichtet werden, in der Zubereitung der Arzeneyen treu und fleißig zu Werk zu gehen, schwangern und sonst verdächtigen Personen keine Mißbräuchen unterworfene Arzeneyen zu reichen; Badern und Marktschreyern keine zum innerlichen Gebrauch bestimmte Arzeneyen zu verkaufen, ohne Bewilligung der Obrigkeit, wenigstens ohne ein schriftliches Attestat eines bekannten rechtschaffenen Mannes, kein Gift verabfolgen zu lassen; wann er mit einem oder dem anderen in den Recepten der Aerzte vorgeschriebenen Material nicht versehen

ist,

ist, eigenmächtig, und ohne Vorwissen des Arztes, kein anderes zu substituiren; nichts durch die mit dazu gehörigen Kenntnissen noch nicht versehene Jungen dispensiren zu lassen; keine verlegene und untaugliche Waaren zu führen; seine Materialien nicht nach der Wohlfeile von Hausirern, sondern aus bekannter guter Hand einzukaufen; sich bei allen seinen Geschäften genau an das vorgeschriebene Dispensatorium zu halten; kein unförmliches Recept von Leuten, die es nicht verstehen, ja nicht einmal von Badern und Barbirern anzunehmen und zu dispensiren; die ihm vorgeschriebene Taxe keinesweges zu überschreiten; jedermann zu allen Zeiten und Stunden schleunig und willig zu bedienen; und endlich für seine eigene Person sich alles Selbstkurirens gänzlich enthalten. Jedoch wäre in Ansehung dieses letztern Instruktionspunktes, so gewöhnlich und alt er auch ist, eine billichmäßige Abänderung recht sehr zu wünschen, da tägliche Beispiele hinlänglich bestätigen, daß viele Apotheker, durch ihre lange Erfahrung, sich oft gründlichere Kenntnisse sammlen als mancher Arzt, der eben nicht den geringsten Ruf hat. Es könnten ihnen, zum Exempel, nach dem Beispiele der vortreflichen Münsterischen Medicinalordnung, zu Ausübung ihrer geprüften und erprobten Kenntnisse, in Heilung ein und anderer Krankheiten, besondere Erlaubnißscheine ertheilet werden. Doch davon wird sich unter dem Artickel: Medicinalgesetze ein mehreres sprechen lassen. In der Baadendurlachischen sehr schönen Apothekerordnug finden sich noch folgende besondere Instruktionspunkte, welche alle Aufmerksamkeit verdienen.

1) Von den ausländischen Gewächsen und sichern einfachen oder zusammengesetzten Präparaten muß der Apotheker die auserlesenste entweder selbst in den Messen einkaufen, oder durch redliche und verständige

Personen einkaufen lassen, darf aber die ankommende Meßwaaren nicht eher eröfnen, bevor solche nicht von einem Arzt besichtiget und selbigem die Meßpreißcurrante vorgezeigt worden sind, um hiernach den besondern Preiß zu reguliren.

2) In der sogenannten *officina dispensatoria* müssen die *Medicamenta drastica* von denjenigen, welche mit ihnen nach dem Alphabetnamen, Consistenz und Farbe einige Aehnlichkeit haben, sorgfältig abgesondert und besonders verwahret werden, damit nicht bei überhäuften Geschäften, aus Eilfertigkeit ein nachtheiliges Versehen mit unterlaufen möge.

3) Zum Destilliren der Wasser und Geister in der Blase sollen die Apotheker statt der kupfernen ganz zinnerne Hüte gebrauchen, weil man wegen der verborgenen Krümme und der langen engen Röhre, von der vollkommenen Verzinnung nicht allezeit ganz versichert seyn kann, und dahero immer besorgt seyn muß, daß die durchträufelnde Wasser und Geister Kupfertheilchen an sich ziehen.

4) Die große kostbare *Composita*, als den Theriac und das *Electuarium diascordii* u. d. g. sollen sie nicht verfertigen, ohne zuvor alle dazu bestimmte Ingredienzien einem dazu bestellten Arzt vorgezeigt zu haben, in dessen Gegenwart sie auch die fernere Bereitung vornehmen sollen. Und weil diese Arzeneymittel erst mit der Zeit ihre Vollkommenheit erlangen, so soll der Arzt das Gefäs, worinnen sie aufbehalten werden, versiegeln, den Tag der Verfertigung, und das darinnen befindliche Quantum darauf schreiben, zu seiner Zeit wiederum entsiegeln, und dem Apotheker zum Gebrauch überlassen; und

5) Bei unvermuthetem Abgang einer Arzeney muß ein Apotheker dem andern unverweigerlich aushelfen, auch im Fall der Noth ihm seinen Gesellen auf eine kurze Zeit überlassen.

Weil aber die heilsamste Verordnungen ohne Nutzen sind, wann sie nicht genau befolgt werden, so darf es die Obrigkeit bei der blosen Instruktion und Verpflichtung des Apothekers nicht bewenden lassen, sondern sie muß sich von Zeit zu Zeit selbsten hinlänglich überzeugen und versichern, daß er seiner Vorschrift getreu nachkomme. Man hat dieses durch die bekannte an den meisten Orten gewöhnliche Apothekenvisitationen zu bewerkstelligen gesucht. Mit welchen Erfolg? — lehret der Augenschein.

Es scheinet ein nicht unerheblicher Fehler zu seyn, daß man insgemein den Physikus des Orts zum Visitator erwählt. Stehet er mit dem Apotheker in gutem Vernehmen, so wird er ihn möglichst schonen, im entgegengesetzten Fall aber unbillich chikaniren; doch wann er auch der rechtschaffenste Mann ist, so ist gleichwohl seine Lage zu bedenklich, als daß man ihm nur zumuthen könnte, mit voller Strenge und Unpartheyligkeit zu Werk zu gehen. Läßt sich der Arzt auch nicht durch die Kunstgriffe des Apothekers blenden, noch durch seine Geschenke und Höflichkeitsbezeugungen gewinnen, so weis er doch zu sehr, auf wie mancherley Art ihm dieser, durch Verläumdung, unrichtige Zubereitungen der verschriebenen Arzeneyen und d. m. schaden kann, als daß er Muth genug haben könnte, seine Pflicht bei der Visitation ganz und ohne allen Tadel zu erfüllen. Und auch die obrigkeitliche Personen des Orts sind nur selten von allen Verbindungen mit dem Apotheker so ganz frey, daß man ihnen ein so wichtiges Geschäfte ganz und ohne alle Besorgnisse übertragen könnte. Billich sollten also die Visitatoren jederzeit ganz fremde und niemal die nämliche Personen seyn.

Ist die Apotheke mit den nöthigen Arzeneymitteln nicht in hinlänglicher Menge versehen, so vergißt man insgemein, zu deren Beischaffung einen Ter-

min anzusetzen, und nach dessen Ablauf sich durch eine zweyte Visitation zu versichern, daß dem Mangel abgeholfen worden seye.

Viele Materialien, als aufgegossene Eßige, destillirte Wasser, Pflaster, Saamen und insbesondere die meiste Kräuter, müssen alle Jahre erneuert werden, wann schon die noch vorhandene Vorräthe noch nicht würklich verdorben sind. Lächerlich ist es daher, wann die Visitation zu einer Zeit vorgenommen wird, da diese Erneuerung unmöglich bewürket werden kann.

Daß die untaugliche Arzeneymittel sogleich und in Beiseyn der Visitatoren gänzlich vernichtet werden müssen, gehört unter diejenige Vorsichtsregeln, welche jeder weiß, aber nicht jeder genau genug befolgt.

Ein unschickliches Verfahren hingegen ist es, wenn man alle diese Materialien auf die Strasse heraus wirft, um das Publikum zu überzeugen, daß die Visitatoren mit löblichem Rigeur zu Werke gehen. Ich habe vorhin gesagt, daß zu mancher Jahreszeit gar viele Materialien erneuert werden müssen, und es ist nöthig, daß dieses in Beiseyn der Visitatoren geschehe, wann die Visitation zu der dazu dienlichen Jahrszeit vorgenommen wird. Wollte man aber alles auf die Straße heraus werfen, so würde man dadurch manchem rechtschaffenen Apotheker das so nöthige Vertrauen des Volkes entziehen.

Die Apothekertaxen verdienen eine vorzügliche Aufmerksamkeit. Sie sind insgemein an sich sehr hoch und werden von den Apothekern gleich wohl noch übersetzt; besonders wann nur eine einzige Apotheke im Ort ist. Sehr gut wird es seyn, wenn man sich von dem zur Visitation verschriebenen fremden Arzte jedesmalen ein Gutachten über diese Taxe ertheilen läßt, besonders da auch die Apothekerswaaren öftern Preisesveränderungen unterworfen sind. Auch wäre

zu

zu wünschen, daß man allenthalben für den armen Mann eine besondere gemilderte Taxe hätte.

Ob der Apotheker seine Taxe überschreite oder nicht, können zwar die Visitatoren nicht erforschen, die Orts Obrigkeiten aber können es um so leichter, wann sie nur wollen. Sie dürfen z. B. nur bisweilen durch unbekannte Leute Arzeneyen ablangen und gegen Quittung bezahlen lassen, und sodann diese mit der Taxe vergleichen.

Nachdrückliche Strafverordnungen, und deren genaue Erfüllung mit unerbittlicher Strenge, sind die unentbehrlichste Stützen der Policey, und besonders bei so wichtigen Gegenständen schlechterdings nothwendig; dannoch aber werden sie nicht ganz hinreichen, alle Mißbräuche abzustellen. Sehr nachahmungswürdig ist also das ganz neue Beispiel unsers großen Kaisers, welcher in seiner Hauptstadt die Errichtung mehrerer Apothecken allergnädigst verstattete, um durch die Konkurrenz mehrerer Apotheker selbige gleich andern Kaufleuten zu nöthigen, daß sie das Publikum mit vorzüglich guten Waaren und billigen Preisen bedienen müßen, wann sie ihre Nahrung nicht selbst schmälern wollen.

In ganz kleinen Orten läßt sich zwar diese heilsame Anstalt nicht mit gleich gutem Erfolg anwenden; es wird sich entweder niemand zur Errichtung einer zweyten Apotheke verstehen, oder es wird sich von beeden Apothekern keiner bei einer mäßigen Taxe mehr nähren können; aber wenn man an solchen Orten die Apotheken auf herrschaftliche Rechnung führen läßt, solche nicht zu einem einträglichen Revenüenfond mißbrauchen will, sondern die redliche Absicht hat, dem Publikum dadurch zu dienen; wenn man ferner den Apotheker mit Vorsicht wählt, hinlänglich besoldet und seinen Fleiß und Treue durch ausserordentliche Belohnungen von Zeit zu Zeit belebt, so kann man,

wie

wie schon mehrere Beispiele beweisen, die herrlichste Folgen davon hoffen. Doch darf man auch von dieser Anstalt keine übermenschliche Vollkommenheit erwarten.

Apothekergewicht oder **mediciniſches Gewicht**, heißt dasjenige Gewicht, wordurch die Quantität der Arzeneyen abgewogen und benennet wird. Solcher findet man in den Apotheken mancherley und werden sie folgendermaßen bezeichnet. ℔ 1. ein Pfund hat 24 Loth oder 12 Unzen; ℔ ß. ein halb Pfund, hat 6 Unzen oder 12 Loth; ℥ j. eine Unze hat 2 Loth; ℥ ß. eine halbe Unze oder 1 Loth, hat 4 Drachmas oder Quentchen; ʒ j. ein Drachma oder Quentchen, hat 3 Scrupel; ʒ ß. ein halb Quentchen, hält anderthalb Scrupel, ℈ j. ein Scrupel hält 20 Gran; ℈ ß. ein halber Scrupel macht 10 Gran; gr. 1. ein Gran, ist ist eines Gerstenkorns schwer; P. Pugillus ist so viel, als man mit 3 Fingern fassen kann; M. Manipulus aber ist eine kleine Handvoll; ß. oder ss. heißt semis, das ist: halb soviel, als das Gewicht, so dabey steht.

Apoymatli oder *Apoyomatli*, ein Kraut in Florida, wächst am Ufer der Ströme, hat Blätter wie der Lauch, einen Stängel wie die Binsen, kleine Blümchen, und eine lange dünne knotige Wurzel, die einen Gewürzgeruch hat, und an der Sonne getrocknet, sehr hart wird, daß man sie drechseln kann, wie dann die davon gemachte Korallenschnüre hochgeachtet werden.

Appallaschine, (ein Thee) siehe Paraquay.

Appaltatore heißt im Italieniſchen ein Pachter; zu Wien aber werden diejenige Beständer, welche herrschaftliche Gefälle, als die Einkünfte von der Mauth, Taback und dergleichen gepachtet haben, Appaltatoren genennet.

Appalto, siehe *Apalto*.

Apparellen nennet man in der Baukunst die gelind abschüßigen, oder nach und nach sich erhöhenden Wege zu einem Gebäude oder Walle, um Sachen darauf hin und her zu schaffen, welche auf Treppen oder Leitern nicht fortgebracht werden können.

Appareilleur heißt bei den Baretmachern der Arbeiter, welcher Strümpfe, Mützen und andere Baretkrämerarbeiten zurichtet.

Appareilleur oder *Marchand Appareilleur de soye*, heißt ein Seidenhändler, welcher die Seide zubereitet, daß sie in den Zeugmanufakturen und Fabricken gebraucht werden kann. Man nennet ihn auch *Marchand Façonnier de soye*.

Apparenz, *Apparence*, das ist der äußerliche Schein und das äußerliche Ansehen. In Handlungsbriefen wird vielmal gesetzt: Ich habe die *Colli*, (oder Waaren) der äußerlichen Apparenz nach, wohl erhalten, d. i. ich habe ihre innere Beschaffenheit noch nicht untersucht.

Appeau heißt bei den Franzosen ein Stück Zinn, welches neu, dünn und in Blättern aus Holland kommt.

Appel, siehe Apfel.

Appellation, die Berufung auf ein höheres Gericht gegen den Spruch des Unterrichters findet zwar in Handels- und Wechselsachen meistentheils, jedoch nicht durchgehends statt, und enthält fast in jedem Handelsplatze eine besondere Wechselordnung, sowohl in Ansehung des gerichtlichen Verfahrens, als der Zeit, in welcher dieses Rechtsmittel ergriffen werden muß, der Summe, welche im Streit befangen seyn muß, wann die Appellation statt finden solle, und der Würkung, welche sie hervorbringt, ganz eigene Verordnungen, welche man sich wohl bekannt machen, oder in dergleichen Angelegenheiten allemal des Raths eines im Ort selbsten wohnenden Rechtsgelehrten sich bedienen muß.

Von der Appellation in Rechnungssachen ist folgendes zu merken.

1) Wann auf die Rechnungsleistung einmal erkannt worden ist, so findet keine Appellation dagegen statt, und der Richter, von welchem appellirt werden will, kann mit der Exekution fürfahren, ohne sich eines Attentats schuldig zu machen. *Nov.* 123 *cap.* 23.

2) Wann hingegen über einen Essentialpunkt in der Rechnung gerichtlich erkannt und von dieser Erkenntniß appelliret wird, so muß diese Appellation, wann sonsten nichts, z. E. da etwa die strittige Summe nicht appellabel wäre u. d. g. im Wege stehet, allerdings angenommen werden.

3) Gegen eine abgehörte und justificirte Rechnung findet keine Appellation statt, sondern wann darinnen noch unberichtigte und erweisliche Fehler stecken, oder bei der Revißion und Abhör mit untergelaufen sind, muß bei dem nämlichen Kollegium, welches die Abhöre besorgte, oder auch gleich bei dem Herrn desselbigen um nochmalige Revißion, oder gestallter Sachen nach, nur um die Verbesserung des untergelaufenen Fehlers das Ansuchen gestellet werden. Was aber, im Fall dieses Kollegium oder die Herrschaft selbsten auf diese Bitte durchaus keine Rucksicht nehmen wollte, weiter rechtlicher Ordnung nach zu beobachten ist, liegt zu tief in dem Gebiete der Rechtsgelahrtheit, als daß es hier erörtert werden könnte. Und endlich

4) kann gegen den Bescheid einer Abrechnungskommißion an den Kommittenten appelliret werden, jedoch fängt das *Fatale interponendae Appellationis* nicht eher zu laufen an, als bis der Kommissarius sein Geschäfte ganz beschlossen und das Kommißionsprotokoll mit allen darinnen enthaltenen Bescheiden den Partheyen vorgelegt, und *in vim sententiae* publicirt

licirt hat. Lange vom Rechnungswesen, Cap. 12. §. 5.

Appelsine, siehe Citrone.

Appetit nennen die gemeinen Leute oder Häcker zu Paris die Pöcklinge oder gesalzene Heringe, wie auch gewisse kleine Rüben; desgleichen beleget man in den dortigen Küchen die kleinen zarten Kräuter, welche an die Salate, Brühen und Ragouts gethan werden als: Petersilien, Körbelkraut, junge Zwiebeln ꝛc. ꝛc. mit diesem Namen.

Appich, siehe Petersil.

Applaniren, siehe Planiren.

Appoint oder *Apoint* ist ein Bankowort, und bedeutet eine Summe, welche den Saldo einer Rechnung machet, oder den Inhalt eines gehörig ausgezogenen Artickels. Also sagt man z. E. Ich habe einen *Appoint* oder Saldo von der und der Summe auf den und den Ort zu ziehen; siehe auch *a punto*.

Appoint bedeutet in Münzsachen soviel als *Passe*, der Zuschuß, die Zulage, oder das, was man noch darauf legen muß, wenn eine Sorte eben soviel ausmachen soll, als eine andere, so schwerer und besser ist.

Appreſt, *Appret*, *Appretur*, siehe Zurichtung.

Appreturmaschine, siehe Zurichtung.

Apricose, siehe Abricose.

Apricosenpflaume wird eine Spielart des Pflaumenbaums genennet, dessen Frucht groß, rund, gelb von Farbe, trocken und wohlschmeckend ist, und sich leicht von den Kernen ablösen läßt.

April, lat. *Aprilis*, franz. *le mois Avril*. In diesem Monat sind in der Haus- und Landwirthschaft folgende Geschäfte zu besorgen.

Verrichtungen, welche im Küchengarten geschehen müssen. Im Anfange dieses Monats macht man erhabene Furchen für Melonen und Gurken, also

also, daß man solche mit Glocken und Handgläßern bedecken könne. Diese Arbeit kann bis ans Ende des Monats fortgesetzet werden, wenn man davon einen großen Vorrath verlanget; es sind aber die spät gemachte nicht so vielen Mistes als diejenige, welche früher zu Stande gebracht sind, benöthigt. In der Mitte dieses Monats muß man die Melonen verpflanzen. Bei Verfertigung dieser Rechen muß der Mist, wenn der Grund trocken ist, nicht höher als die Oberfläche des Bodens liegen; auch muß die Erde wenigstens anderthalb Fuß dick auf den Mist geleget werden, damit die Melonenpflanzen tief genug einwurzeln können. Woselbst dieses geschehen ist, da werden die Pflanzen, nachdem sie wohl bewurzelt sind, kein Wasser erfordern, und kann man hiermit eine gute Erndte der schönsten Arten Melonen erhalten.

Man kann itzt Majoran, Thymian, Sommersaturey und andere Gewürzkräuter sicher aussäen; solche gerathen nicht, wenn sie allzu frühe gesäet sind, besonders wenn der Frühling kalt und naß ist.

Zu Anfang des Monats pflanzet man Phaseolen in eine warme Gegend, und zwar bei trockenem Wetter, denn die Nässe im Erdreich verderbet das Gesäme. Auch säet man Portulak auf warme Stellen, damit solcher vorhanden sey, nachdem der auf dem Mistbeete befindliche vergangen ist.

Die Rettige, Möhrrüben, Pastinacken, Zwiebeln, Lauch und dergleichen, welche man im Februar gesäet hat, müßen vom Unkraut fleißig gereiniget werden.

Bei feuchtem Wetter pflanzet man Sprossen oder Abschnittlinge von Salbei, Rosmarin, Raute, Saturey, Mastixkraut, Lavendel, Stöchaskraut, Cypressenkraut und andere Specereygewächse; denn es bewurzeln sich solche zu dieser Jahrszeit sehr willig,

beson-

besonders, wenn sie Schatten gegen die Sonne genies-sen und gehörig begossen werden.

Man pflanzet Gartenbohnen zu einem späten Vor-rathe, und fährt fort, die Niederländische Admirals-Erbse und andere große Arten der Erbsen auszu-säen, daß solche auf diejenigen, so in März gesäet worden, folgen können.

Man kann nunmehro Artischocken ablegen, und solche auf einen feuchten Boden pflanzen; ist hinge-gen der Boden dürre, so werden diese nicht so gut gerathen, als diejenigen, welche im vorigen Monate gepflanzet worden. Man muß auch die Blumen-kohlpflanzen, welche im Februar aufgegangen sind, verpflanzen, um davon späten Vorrath zu erlan-gene

Man fährt in jeder Woche fort, alle Arten junger Sallatkräuter, als Rettige, Rüben, Steckrüben, Senf u. d. g. auszusäen, denn es werden solche zu dieser Zeit gar bald zum Gebrauche gar zu groß wer-den. Man muß aber dabei beobachten, daß man selbige, so wie die Hitze der Jahrszeit zunimmt, im-mer in eine schattigtere Gegend säe, denn sie wach-sen im Sommer am besten auf einem gegen Norden liegenden Lande.

Man säet etwas Kos-Schleßischen und andere Ar-ten großer Lattiche, damit solche auf diejenigen, so im März gesäet worden, folgen können; es müßen die-se aber ein feuchtes Erdreich haben, sonst werden sie, wenn im Sommer viel trockene Witterung einfällt, keine gute Köpfe gewinnen.

Die jungen Selleripflanzen verpflanzet man in Beete von fetter Erde, ungefähr 3 Zoll voneinander, und begießet sie gehörig, bis sie eingewurzelt sind, bei dieser Verrichtung aber muß man nicht alle Pflanzen zusammen aus dem Saamenbeet ziehen, sondern sie nur verdünnen, indem man von den größesten einige

herausnimmt, und die kleinen Pflanzen zurückläßt, damit solche allda Stärke erlangen.

Man eget den Boden zwischen den Reihen mit Bohnen und Erbsen, wirft auch die Erde gegen deren Stiele auf, als welche dadurch gestärket werden; es werden auch die Pflanzen nach der Reinigung des Bodens vom Unkraut desto besser anwachsen.

Nach einem Regenschauer wirft man die Erde gegen die Stiele der Kopf- und Blumenkohlpflanzen auf, es mögen solche entweder im Herbste oder zeitigen Frühlinge gepflanzet seyn. Es ist dieses unumgänglich nöthig, damit man die Stiele gegen die Sonnenhitze und Winde bewahre, als wodurch sie trocken und hart werden; bei dieser Verrichtung muß man sich aber hüten, daß man keine Erde in ihre Herzbollen werfe, weil sie dadurch verderben.

Man suchet die Gehäuse- und Wegeschnecken zu vertilgen, welche zu dieser Jahrszeit durch mäßige Regenschauer hervorgelocket werden, bei welcher Gelegenheit man sie leichter fangen kann; denn wenn man ihren Aufenthalt duldet, so werden sie sich gewaltig vermehren und vielen Gewächsen großen Nachtheil und Schaden zufügen. Am leichtesten und zuverläßigsten werden sie vertilgt, wann man junge Enten in den Garten treibt, welche sie begierig zusammen suchen, fressen und sehr fett davon werden, die Gartenpflanzen aber im mindesten nicht verderben. Nur kann man nicht allezeit so frühe junge Enten haben, und die Alten sind schon zu schwer, und zertreten viele zarte Gewächse. Doch kann man auch ihre Hülfe noch in dem Monat May brauchen.

Bei einfallenden kalten Nächten muß man die Fenster über die frühzeitigen Gurken und Melonen fleissig bedecken, denn es fällt die junge angesetzte Frucht sehr leichtlich ab, wenn die Beete kalt ge-

wor-

worden sind, oder ihnen die gehörigen Bedeckungen fehlen.

Man säet Steckrüben auf einen feuchten Fleck Erde, damit solche auf die im März ausgesäeten folgen können; diese damals gesäete müssen nun in gehörigem Abstand versetzet und das Unkraut zwischen ihnen vertilget werden.

Die Erdbeerbeete müßen fleißig gejätet werden. Wann die Witterung sehr trocken ist, so wird es auch nöthig seyn, sie zu begießen, sonsten werden sie nur wenige Früchte hevorbringen. Da auch die Erdbeere um diese Zeit im Lande anfangen ihre Ranken zu treiben, so muß man alle sogenannte Kukuke, das heißt, das taube Kraut, welches nur blühet und keine Frucht ansetzt, fleißig abreißen. Man soll auch, wie einige wollen, die großen Englischen Kapern ausreissen, man müßte denn ein besonderer Liebhaber davon seyn; sie sind an ihren dicken, kurzen und rauhen Ranken, an ihrer breiten Blüthe, und den haarichten und fast beissenden Blättern leicht zu erkennen; allein die Kukuke kann man nicht so leicht erkennen, und besonders nicht, ehe ihre Ranken vollkommen sind. Die meiste davon sind ausgeartete Erdbeeren, und also sehen die Blätter der guten und der schlechten einander ziemlich ähnlich. Allein diese ausgeartete Stöcke machen durch ihre lange Ranken in der Folge unzählige andere, welche sehr schön und folglich sehr betrüglich sind. Kenner derselben werden bald inne, daß sie rauher und dunkelgrüner sind, als die guten; wann man sich aber nicht fleißig angelegen seyn läßt, die mit ihrer Schönheit betrügende falsche Pflanzen auszureuten, so hat man in kurzer Zeit gar keine guten mehr. Bei ihnen trift das Sprichwort richtig ein: Sie gleißen schön von außen. Man muß viele Ranken von den Erdbeeren abzwicken, und auch einige von denen, welche die

schwachen Stöcke in allzugroßer Menge treiben, anbinden. Abzwicken aber heißt, die letzten Blüthen, und die letzten Kuppen an der Spitze einer jeden Ranke wegnehmen, um nur 3 oder 4 aufs höchste von denjenigen daran zu lassen, welche zu erst an eben derselben Ranke geblühet haben, und der Erde am nächsten sind.

Die Beete mit Krausemünze, Dragun, Petersilie u. s. w. müßen itzt fleißig gejätet werden, denn wenn man zugiebt, daß das Unkraut zu dieser Jahrszeit über die Pflanzen herwächset, so wird solches dieselben nur schwächlich aufwachsen lassen, wo nicht gar verderben. Auch müßen sie, wann die Witterung trocken ist, begossen werden, wodurch ihr Wachsthum sehr befördert wird. Man kann nunmehr die Abschnittlinge von Krausemünze, Dragun u. s. w. pflanzen und damit frische Beete bestellen, weil die alten oft, nachdem sie 2 oder 3 Jahre lang ausgehalten haben, ins Abnehmen gerathen.

Einige von denen im vorigen Monate gesäeten Schlesischen Kos und andern großen Arten Lattichen verpflanzet man, und beobachtet dabey, daß man sie begieße, bis sie gut eingewurzelt sind.

Die im vorigen Monate gesäeten Kopf- und Savoyerkohlpflanzen müßen nunmehro Raum genießen und auf Beete versetzet werden, damit sie Kräfte erlangen, ehe man sie ferner an ihre gehörige Oerter umpflanzet; es müßen auch die Saamenbeete gejätet werden, sonst werden die Pflanzen darauf lang und schmal wachsen. Man muß itzt etwas Savoyer- und Kopfkohlsaamen zum späten Vorrathe säen, daß solche auf die im vorigen Monate gesäeten folgen können.

Am Ende dieses Monats muß man seine Artischocken besehen, und davon alle junge Pflanzen abnehmen, so an ihnen hervorgekommen, seitdem die

letzten

letzten Ableger von den Strünken genommen sind; denn wenn man solche allda wachsen läßt, so werden sie denen Pflanzen, welche zur Frucht bestimmt sind, die Nahrung entziehen und verursachen, daß ihre Frucht klein bleibt. Es können einige der besten von diesen Pflanzen geputzet und in eine junge Anpflanzung dahin, wo dergleichen fehlen, zur Ausbesserung verpflanzet werden; weil aber diese späte Pflanzen im ersten Jahre sparsam Frucht tragen, so werden sie selten, ausgenommen wo ein großer Mangel daran ist, gepflanzet.

Ungefähr um die Mitte dieses Monats säet man noch etwas mehr Sellerisaamen aus, damit solcher auf den im vorigen Monat gesäeten folgen möge; er muß aber auf einen feuchten Fleck Landes gesäet und bey trockenem Wetter fleißig begossen werden, sonst gehet er nicht wohl auf.

Man muß auch etwas Azorischen Fenchelsaamen säen, damit solcher auf den zuvor gesäeten folge, denn wenn dieser zum Gebrauch bequem ist, so wird es nicht länger als 18 odee 20 Tag dauern, daß er zum Saamen aufschießet, deswegen ist das Daseyn desselben Nachsatzes unumgänglich nöthig.

Hervorgebrachte Sachen des Küchengartens sind: Sprossen vom welschen Kopf- und Savoyerkohl, welche itzt sehr gut sind, wenn solche abgebrochen werden, ehe sie zum Saamen aufgeschossen sind, die jungen Schossen von Steckrüben und Hopfensprossen, alle Arten junger Sallatkräuter, Sauerampfer, *Acetosa*; Spinat, *Spinachia*; Schweizer Mangold, *Beta*; Spargel, *Asparagus*; junge Zwiebeln, *Cepa*; Lauch, *Porrum*; Petersilie, *Petroselinum*; Sellerі; Schmyrnenkraut, *Smyrnium*; Körbel, *Chaerophyllum*; welsche Pimpinell, *Pimpinella*; Borretsch, *Borrago*; Kohl, *Brassia*; Rettig, *Raphamus*; Rosmarin, *Rosmarinus*; Salbei, *Salvia*; Ysop, *Hyssopus*,

pus; Thimian, *Thymus*; Topfmajoran, *Origanum*; Winter-Saturei, *Satureja*; brauner Niederländischer Kopf- und Kos-Lattich, *Lactuca*; Endivien, *Civorium*; und etwas Pastinak und Möhrrüben, wenn solche im Stande verwahret worden; denn wenn selbige in der Erde geblieben, so werden sie itzt ausgeschlagen seyen, und alsdenn werden ihre Wurzeln stockig und zähe werden. Junge Möhrrüben, so im Herbste gesäet worden, sind nunmehr zeitig, auch die jungen Sprossen von Salsefi, welche einige dem Spargel noch vorziehen. Auf den Miestbeeten, Portulac, Gurken, Erbsen und Phaseolen. Gegen das Ende des Monats hat man auch in warmen Gegenden Erbsen und etwas Kopflattig.

Verrichtungen, welche in Baum- und Obstgärten geschehen müßen.

Wenn die Witterung bisher ungünstig gewesen, muß man zu Anfange dieses Monats einige von den späten Arten des Obstes pfropfen; wenn sich aber die gute Witterung frühzeitig eingestellet hat, so wird es zu dieser Arbeit schon zu spät seyn.

Man siehet fleißig nach seinen jungen Obstbäumen, und unterläßt nicht, sie bei trockenem Wetter zu begießen. Wann man auch merket, daß deren Blätter sich zu kraußen anfangen, so muß man sie über und über sachte begießen; es kann dieses auch an alten Bäumen zu ihrem großen Vortheil geschehen, wenn man deren Blätter zusammen geschrumpft findet; man muß solches aber nicht bei der größten Tageshitze verrichten, sonst wird die Sonne ihre Blätter verbrennen; auch nicht zu spät gegen Abend, besonders wenn die Nächte kalt sind. Wenn man merket, daß die Obstbäume sehr vom Ungeziefer geplagt werden, so muß man eine gute Menge Tabackstiele in Wasser weichen und damit die Bäume waschen; wenn dieses fleißig geschiehet, so wird dadurch das

Unge-

Ungeziefer vertilget und dannoch den Bäumen kein Nachtheil zugefüget werden; oder wenn die verschrumpften Blätter abgepflücket und die Zweige mit etwas Tabackstaub besprenget sind, so wird das Ungeziefer dadurch auch zerstöhret, und können solche nach Verlauf ein oder zwey Tagen wieder abgewaschen werden. Von den alten Bäumen müßen vor allen Dingen die Raupennester abgelesen werden, und zwar des Morgens, wo die Raupen beysammen sitzen, indem sie gegen Mittag, bei Sonnenschein, auskriechen.

Die Stämme dererjenigen Obstbäume, worauf im vorigen Sommer Augen gepropfet worden und wohl gerathen sind, müßen nunmehr bis auf 3 und 4 Zoll über den Knospen beschnitten werden, woferne solches nicht im vorigen Monathe schon geschehen ist, denn es werden jtzt die Knospen auszuschlagen anfangen.

Gegen das Ende dieses Monats muß man anfangen, seine Obstbäume an den Wänden und Geländern zu besichtigen und derselben wohlstehende Sprossen aufziehen, auch alle unordentlich und überflüßig daran hervorgekommene Zweige abnehmen. Man kann nun auch seine Aprikosen, da wo sie häufig stehen, verdünnen; denn je eher dieses geschiehet, desto besser werden die zurückgelassenen anwachsen.

Man halte die Länder bei seinen Obstbäumen vom Unkraute und sich sehr ausbreitenden Gewächsen rein, denn diese entziehen den Bäumen ihre Nahrung.

Wenn auch das Erdreich sich gar zu hart verbinden will, so muß es mit der Mistgabel locker gemacht werden, und wenn man hernach etwas dürres Laub auf den Boden legt, und solches bei sehr trockener Witterung in jeder Woche zweymal begießt, so wird es den Bäumen sehr nützlich seyn.

Zu dieser Zeit soll man auch die Pfersichbäume und anderes Kernobst zum drittenmal schneiden. Der zweyte Schnitt ist in der Blüthe geschehen, um die Reiser wegzunehmen, welche nicht geblühet haben, wie man gehoft hatte. Bei diesem Schnitt machet man sich Rechnung, daß die Blüthen, welche Früchte ansetzen sollen, dergleichen angesetzt haben; gleichwohl hat man nur diejenigen für wahrhafte Pfersiche zu rechnen, welche recht stark angesetzt haben und ziemlich groß sind, weil derselben noch immer viele abfallen, ob sie gleich angesetzt zu haben scheinen; es ist also dienlich, alle Aeste abzustutzen, die man der Frucht wegen lang gelassen hat, und welche nicht allein dieselbe entweder gar nicht, oder nur sehr wenig davon behalten, sondern vielleicht auch schwach getrieben haben, daß sie nämlich nur sehr kleine Sprossen treiben, oder wohl gar nur in das Laub wachsen. Man muß an den schwächsten von diesen Aesten nur ein Reis, oder aufs höchste 2 lassen, und überhaupt alle die Aeste verschneiden, welche nicht Kraft zu haben, oder von den schalen Winden verbrannt zu seyn scheinen; und endlich, nach dem natürlichen Zustande jedes Baumes, die ihm gehörige Last nach seinem mehrern oder wenigern Vermögen einrichten. Also muß man derselben den frischen Bäumen, und vornämlich denen, die von neuem getrieben haben, viel, und denen hingegen, die schwach sind, wenig lassen und allezeit darauf sehen, einen schönen Baum zu machen, indem man sich soviel als möglich bemühet, daß jeder tragbare Ast an seiner Spitze eine Frucht habe. Dieser dritte Schnitt muß geschehen, ehe man sie heftet, oder wenigstens, indem man die Bäume an das Geländer heftet.

Gegen das Ende des Aprils muß man auch abzwicken, das heißt: die großen Sproßreiser, welche

einige

einige Pfersichbäume gegen den Hauptschnitt des Jahres getrieben haben, bis auf 4 oder 5 Augen abbrechen, damit sie 3 oder 4 mittelmäßige, die zum Theil tragbar sind, statt des einen, welches zu hoch und nur ins Holz schießen würde, treiben; vornämlich soll dieses geschehen bei den sehr großen, welche an den Wipfeln der hochstämmigen Bäume, wenn sie schon hoch genug sind, in die Höhe schießen. Es geschiehet auch manchmal, aber selten, bei denen, welche unterwärts treiben, wenn man einen leeren Raum zu bekleiden hat, der bei sehr dicken, entweder abgestorbenen oder alten Aesten entstanden ist, die man in dem Winterschnitte abgestutzt hat. Diese treiben oft gar nicht, oder werden voller Harz, sowohl sie selbst als die neuen, die sie im Frühlinge auslassen. Es ist nicht dienlich, alle andere Obstbäume zu beschneiden, ausgenommen die Pfropfreißer, welche auf große Stämme gesetzt worden und allzustark zu treiben angefangen. Die Schößlinge dieser Propfreißer würden allzugroß und allzu blättericht werden, wenn sie diese Arbeit nicht aufhielte, und sie viel gute Aeste, statt eines einzigen, der ganz unnütz bleiben könnte, hervorbringen ließe. Außer diesen Gelegenheiten beschneidet man vergeblich. Das Beschneiden oder Abkippen erstrecket sich auch zuweilen auf die Feigenbäume; allein dieses geschiehet erst zu Ende des May.

In der Mitte des Aprils muß man diejenigen Feigenbäume, welche den Winter über gegen den Frost bedeckt gewesen, völlig entblößen, es muß dieses aber allmählig geschehen, denn es gerathen die jungen Früchte in Gefahr, wenn sie der freyen Luft gar zu plötzlich ausgesetzt werden.

Die Fruchtgewächse im Treibgerähme müssen itzt, nach Maßgebung der Hitze des Wetters, einen grossen Theil frischer Luft genießen, auch müßen ihre Zweige oft mit Wasser besprenget werden. Wann

auch ihre Wurzeln dann und wann begossen werden, wird es ihnen sehr nützlich seyn, besonders wenn sie in einem trockenen Erdreiche stehen.

Früchte, welche itzt am besten, oder noch dauerhaft sind, bestehen in folgenden: 1) von Birnen: *Franc real*, *Bergamot-Bugi*, *Saint-Martial*, *Verd d'hyver de Lord Cheyne*, *Bessi de Cheaumontelle*, *Carmelite*; und zum Backen: *Cadillae*, *Warden de Parkinson*, *Warden Angloise*. 2) Im Threibhause: Kirschen, männliche Morellen, *Mala armeniaca*, und einige Pflaumen. 3) Auf dem Mistbeete: Erdbeeren. 4) Von Aepfeln: *Russet d'or*, *Russet de Pile*, *Russet de Wheeler*, *Nonpareil*, *de Jean*, *Pippin pierreuse*, *Bourgonjon*, doppelter Paradiesapfel, doppelter *Bellefleur*, nebst einigen andern.

Verrichtungen, welche in der Pflanzschule geschehen müßen.

Im Anfange dieses Monats kann man ohne Gefahr die meisten Arten immergrünender Gewächse verpflanzen, als: Stechpalmen, Eiben, Hagedorn, Steinlinden, welsche Linden, Cistenrosen, Steineichen, Tannen, Fichten, Cedern, Cypressen, und so weiter; und beobachtet dabei, daß man, wann es möglich, solches an einem trüben Tage, oder nach Regenschauern verrichte, denn es pflegen die Sonnenstralen und der Wind die Zasern von den Wurzeln derselben inzwischen, da sie noch über der Erde sind, auszutrocknen, welches ihnen sehr nachtheilig ist. Man muß sie auch wohl begießen, damit sich die Erde an ihre Wurzeln senke, auch die Oberfläche des Bodens mit dürrem Laub bedecken und dadurch das Eindringen der Sonnenhitze und des Windes zu den Wurzeln der Gewächse verhindern.

Zu dieser Jahrszeit kann man die zwey Arten des Tulpenbaumes mit Lorbeerblättern, den Carolinischen Lorbeer, die Kerzenbeermyrte, den Carolinischen

Zweck-

Zweckholzbaum und andere ausländische Bäume, welche man an das Klima gewöhnen will, hinaus verpflanzen. Wenn man diese nun aus den Töpfen nimmt, so muß nur die äußerste Seite des Erdballens um sie her abgenommen und dadurch den neuen Zasern Raum zum Wachsthum verschaffet werden.

Man kann nun auch die Eicheln von der Steineiche und die Saamen von Tannen, Fichten, Cedern, Cypressen, Mangolien, dem Tulpenbaume, Sassafras, wie auch von den meisten ausländischen Bäumen, so aus Carolina, Virginien und den noch weiter vorwärts gelegenen Theilen von Westindien überbracht werden, aussäen. Die besondere Anweisung, wie dieses geschehen muß, findet man unter jedem Artickel.

Im Anfange dieses Monats kann man die Stechpalmen pfropfen, und gegen die Mitte desselben die dazu taugliche Bäume ablaktiren, wovon der besondere Artickel: **Ablaktiren** nachzusehen ist.

Man muß itzt nach seinen gepfropften Stämmen sehen und den Leimen an den Stellen, wo er aufgesprungen ist, wieder ergänzen, weil sonst die auszehrende Winde die Pfropfreiser durchdringen und solche verderben.

Man siehet auch nach den eingepfropften Knospen, welche itzt ausschlagen, und wo man merket, daß ihre Spitzen vom Ungeziefer beunruhiget und die Blätter gekrauset werden, da muß man sie abpflücken, ehe sich das Ungeziefer gar zu weit ausbreitet.

Den Boden zwischen den Reihen der Bäume hält man rein; denn wenn man das Unkraut in diesem Monat anwachsen läßt, so wird es gar bald die jungen Bäume überziehen und sie sehr schwächen.

Wenn dieser Monat sich trocken bezeiget, so muß man seine Saamenbeete mit immergrünenden Gewächsen, Forstbäumen und Stauden, wie auch die

jun-

jungen Pflanzen, welche auf dem Saamenbeet hervorgekommen sind, nicht weniger dir Stämme zu Obstbäumen, welche unlängst gepflanzet worden, fleißig begießen, sonst werden Sonnenhitze und Winde dieselben bis auf ihre Wurzeln bald durchdringen und sie austrocknen. Es ist dieses von kleinen Anpflanzungen zu verstehen, denn in großen Baumschulen würde es eine beschwerliche Arbeit seyn, alle ihre Stämme zu begießen.

Es müßen die Beete, worauf man entweder im Herbst, oder im vergangenen Monat Saamen gesäet hat, nunmehro sorgfältig gejätet werden; denn es werden viele von den jungen Bäumen anfangen hervor zukommen und also in Gefahr gerathen, wenn man das Unkraut wachsen läßt. Die Zober oder Töpfe mit Cedern, welche anfangen aufzugehen, müßen itzt in eine schattigte Gegend gesetzet werden, weil diese junge Pflanzen von gar zu großer Sonnenhitze bald verderben. Man muß nun auf guter Huth seyn, seine Saamenbeete mit Fichten und Tannen, welche gegen das Ende des Monats sich zu zeigen anfangen werden, gegen die Vögel zu bewahren, welche sehr gerne die Spitzen der jungen Pflanzen abzuzwicken pflegen, so wie solche aus der Erde mit der Saamenhülse hervorbrechen.

Verrichtungen, welche im Feld, oder bei dem Feldbau geschehen müßen.

Zu Anfang dieses Monats fährt man fort, alles was im vorigen Monat Ungewitters halber nicht verrichtet werden können, vollends zu Stande zu bringen, insonderheit aber muß man Sorge tragen, daß die Sommersaat vollends ins Feld komme, die Sommerkorn, Haber, Gerste, Weizen, Wicken, Linsen, Bohnen, Hirse u. d. g. Haber kann man noch bis in die zwölfte Woche vor Jakobi säen, darnach aber nicht mehr. Die Gerste säet man bis um Walpur-

gis,

gis, oder Philippi Jakobi hin und aufs höchste ein paar Wochen drüber; darum werden itzt die Aecker zu derjenigen Gerste zugerichtet, die man etwas langsamer als die Märzengerste zu säen pfleget.

Man säet Hanf und Flachs, auch Stangenhopfen; zu gleicher Zeit muß man auch das Erdreich zum Hopfen vom Unkraute reinigen und die Hügel zerbrechen. Man kann auch einige späte Roncevalische und graue Erbsen aufs freye Feld zum Wintervorrathe aussäen. So kann man auch bis Philippi Jakobi hin noch frühen Lein, ingleichem Erbsen, Linsen, Bohnen und Wicken säen. Um Georgii pfleget man den Acker zum Heidekorn zu rühren und zuzurichten, und das Heidekorn auszusäen; woferne aber die Kraut- Lein- und Hirse- auch Heidekornäcker noch nicht gedünget sind, so muß man vorher den Mist, zu Anfange dieses Monats, ausführen und die Aecker behörig düngen. Die Kraut- und Flachsländer muß man nach Georgii im letzten Mondsviertel rühren lassen, um welche Zeit man auch noch Hanf säen kann.

Die erste Brache kann nun, ungefähr einige Tage vor Georgii, bis die Bäume zu blühen anfangen, vorgenommen werden. Und wofern nasses Wetter anhält, kann man, um die Zeit nicht zu verlieren, mit dem Pfluge auf die hohen und dürren Bergäcker ziehen.

Itzt muß man die an den Viehtriften gelegene Aecker mit Stangen verwahren, damit dem Vieh der Zutritt und die Ansprache zur Saat benommen werde; ingleichem den geilen Weizen mit der Sichel abschröpfen, jedoch nur so fern warmes Wetter vorhanden, und ehe er noch Knoten oder Halmen gewinnet, oder wie man sonst zu reden pflegt, in die Schoßkiele tritt. Man kann ferner den Hopfen behacken und stängeln. Wenn die größte Kälte vorbei ist, soll man im zuneh-

nehmenden Mond, bei schönem Wetter, an bequemen und mit Fleiß dazu umgerissenen Oertern den Kleesaamen aussäen. Man muß nämlich vorher die Wiesen wohl abräumen, da man denn bei nassem Wetter, oder wenn man sie sonst zu diesem Behuf in etwas gewässert hat, dieselben mit scharfen, wohl beschwerten Eggen überführet und dadurch dem Moos sonderlich noch Abbruch thut. Man muß auch vorher die Ameisen- und Maulwurfshaufen durchstechen und einstampfen und die Kuhfladen zertheilen. So kann man auch noch um diese Zeit die Gebüsche darauf ausrotten, und wo es vonnöthen, mit Seifensiedersasche düngen; im übrigen aber nicht vergessen, daß man bei dürrem Wetter, die Wiesen wässern lasse, ingleichem die Gehäge oder Zäune und Gräben, wo es noch nicht geschehen, bei den Wiesen und Gärten ausbessere und hebe, oder neue mache, damit das Vieh nicht leicht Schaden thun könne. Es lassen sich auch noch Weiden im Neumonde versetzen, sonderlich die Bindweiden, wenn sie zuvor im Wasser ein wenig ausgeschlagen sind, man muß sie aber zugleich wohl verwahren, daß sich das Vieh nicht daran reiben könne, und sie also im Wachsen verhindere. Zwischen Ostern und Pfingsten pflegt man auch vieler Orten die Wälder, Holzungen, Gränzen und Marksteine, wo nicht alljährlich, doch wenigstens in drey Jahren einmal, nebst den benachbarten und in Beiseyn wohlkundiger Leute, beziehen und besichtigen zu lassen, auch dabei alles aufzuzeichnen, und was abgegangen oder schadhaft worden, wieder zu erneuern.

Verrichtungen, welche in Weinbergen und Weingärten geschehen müßen.

In den Weinbergen und Gärten muß man zuförderst in diesem Monat, was im vorigen, des Frostes halber, nicht hat geschehen können, vollends bearbeiten,

und

und sonderlich das Beschneiden und Aufziehen aufs eheste zu Ende bringen; das abfliesende Rebwasser aber mit angehängten Geschirrchen auffangen. Unmittelbar nach dem Schnitt, und ehe noch die Augen oder Palmen ausgehen, muß sogleich das Räumen vorgenommen, sonderlich aber müssen die Wasserwurzeln an den Stängeln fleißig abgenommen werden. Man bricht nämlich alle kleine lose Sprossen ab, welche itzt anfangen auszuschlagen, wo auch zwo Sprossen aus einem einigen Auge hervorkommen, da muß der schwächste abgebrochen werden, weil solchergestalt die Frucht der zurückbleibenden Zweige angefrischet wird. Zu dieser Zeit kann eine große Menge Weinstöcke in sehr kurzer Weile durchgesehen, und viele Mühe erspahret werden, welche veranlasset wird, wenn die Sprossen einen Monat länger daran gelassen werden. Da auch durch das Hacken der Reben noch immerdar etwas Steine und altes Wurzelwerk hervorkommen, so müssen solche fleißig ausgelesen und die Reben gesäubert werden; wobei ein jeder von selbst weiß, daß in Ansehung der Steine nur von großen, d. i. solchen, die wie ein Hühnerey und größer sind, die Rede ist, indem man die kleinern an den Stöcken gern liegen läßt. Nach diesem muß man die Rebstöcke oder Pfähle, jedoch mit aller Behutsamkeit, auf daß im Stecken die Mutter nicht etwann verderbet werde, einschlagen und hierauf ohne einigen Verzug die Stöcke bei gutem, bequemem und temperirtem Wetter anbinden und bögnen. Wenn man auch befindet, daß die Stöcke ausgelassen, so kann alsdenn noch die Senke vor die Hand genommen werden, welches mit dieses Monats Ausgang, oder doch mehrentheils im Anfange des folgenden geschiehet. Ingleichem kann man noch zu Anfang des Aprils mit dem Versetzen der Rebstöcke fortfahren.

In den Wäldern und Holzungen kann man im Nothfall noch ferner Reis- und Scheitholz zum Verbrennen hauen; ingleichem Besenreis von Birken sammeln, ehe sie ausschlagen, nicht weniger Laub, Mooswerk und faules Holz zusammen rechen und in die Miststätte führen, das trockenste und sauberste aber davon zum Unterstreuen gebrauchen.

Die Gehaue, die im künftigen Herbst besäet werden sollen, müssen von den Stöcken und überhaupt gänzlich gereiniget werden. Die Gehaue, so im Frühejahr besäet werden sollen, muß man, wann sie wegen zu rauher und unbequemer Witterung in dem vorhergehenden Monat nicht zur Saat haben zubereitet werden können, nunmehr ungesäumt dazu zurichten, und sie nach Beschaffenheit des Holzbodens und der Einrichtung mit Fichten- Kiefern- und Lerchenbaumsaamen besäen. Die besäete Gehaue, besonders da, wo Wildprett befindlich ist und die Viehhüthung in den Wäldern gedultet wird, muß man verzäunen oder umhägen lassen.

Auf die Blüthe der Espe, Birke, des Leimbaums, Lerchenbaums und der Pappel, Saal- und anderer Weiden muß man Acht haben, maßen man im voraus einigermaßen beurtheilen kann, ob sie in solchem Jahr viele oder wenige Zapfen und Saamen bekommen werden.

Mit Ausklingelung des Saamens aus den Zapfen kann man noch ferner fortfahren.

Wenn die Eicheln mit Ausgang des März nicht gesäet oder gestecket worden, kann man solches mit Anfang des Aprils verrichten, denn es ist die Saat im Frühling darum sicherer, weil im Herbst die Mäuse, Krähen und anderes Ungeziefer die Eicheln aus der Erde zu suchen und aufzufressen pflegen, welches im Frühjahr, da sie bald keimen, nicht so leicht zu besorgen ist.

Bei der Viehzucht pfleget man in diesem Monat den Rind- oder Heerdochsen unter die Kühe zu lassen, da sie denn im zehnden Monat kalben. Und weil sich itzt das Rindvieh häret, so soll man es desto besser und fleissiger warten. Weil es auch nunmehr warm wird, und man aus den Gärten und vom Felde junges Gras bekommen kann, so mag man das Rindvieh gleich vom Anfang dieses Monats das frische Futter genießen lassen, oder es gar auf die Weide treiben; jedoch läßt man solches, wie die Schaafe, nicht länger als bis Georgii auf den Wiesen, denn hernach häget man dieselben, damit Heu und Grummet daraufwachse. Insonderheit bekommt von dieser frischen Weide der geschröpfte Weizen dem Rindvieh gar wohl; wie denn die Kühe davon viel Milch, diese aber schöne Butter und Käse zu geben pfleget. Den Zug- oder Schiebochsen dienet es itzt bei ihrer starken Arbeit ebenfalls gut, damit sie nicht zu matt werden, oder gar hinfallen.

Die Schaafe muß man, weil die Wollschur herbei kommt, vorher waschen und sauber halten, sonderlich sollen diejenige, welche eine zarte Wolle haben, um diese Zeit mit Seifenkrautwurzeln gewaschen und also zur Schur bereitet werden. Weil auch nun die Schaafe um diese Zeit meistentheils gelammet haben, so muß man das Hammeln wieder vornehmen, dabei aber Achtung geben, daß die Schäfer nicht mit der Euterwolle die ganze Bauchwolle mitnehmen. Um Georgii oder bald hernach muß man aufhören, die Schaafe auf die Wiesen zu treiben; so soll auch von diesem Monat an gerechnet, bis zu Ende des Augusts, der Schäfer auf einem Lager nicht länger liegen und pferchen, als eine Nacht und einen Mittag.

Nun kann man noch alles junge Vieh, es mögen Pferde oder Stiere, Schweine oder Schaafe seyn,

bei abnehmendem Mondeverschneiden. Insonderheit aber muß man die jungen Schweine fleißig warten lassen, damit sie nicht verbutten. Endlich kann man nunmehr in den Viehställen die gegen die Winterkälte angebrachte Strohbäusche hinweg thun, und alle Böden wieder aufmachen.

Bei der Pferdezucht insonderheit

pfleget man die Stuten recht belegen zu lassen. Dabei muß man sonderlich des Nachts fleißige Obsicht haben, daß weder den trächtigen, noch denen, so ihre Füllen schon haben, durch Stossen, Drucken und auf andere Weise, einige Beschwerde oder Schaden zugefüget werde. Den Pferden soll man itzt Wermuthblüthen mit Hundstrab oder Hundsgras, als eine Purganz, ins Futter geben, oder aber dieselben um diese Zeit mit Spiesglas, oder dem daraus präparirten *Crocus metallorum*, purgiren; ihnen, wenn es die Nothdurft erfordert, die Mäuler ausputzen, und sonderlich die Feigwarzen mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken.

Bei dem Federvieh

soll man die Gänse bei warmem Wetter das erstemal berupfen.

Den Hühnern, Enten und Gänsen kann man Eyer unterlegen und sie zum Brüten ansetzen.

Die Tauben muß man daheim mit genugsamem Futter versehen, weil sie itzt Junge haben und im Felde wenig finden.

Um diese Zeit muß man noch die jungen Hühner und Geflügel, insonderheit die Indianischen und Truthüner, wann es scharfe Winde giebt und trübes Wetter ist, zu Hause behalten, wenn aber die Luft gelinde und erträglich ist, kann man sie immer frey laufen lassen, denn dasjenige Futter, welches sie selbst suchen, ist immer das beste.

Bei

Bei der Bienenzucht

soll man mit der Reinigung der Stöcke fortfahren, und denen, so Mangel an der Nahrung haben, Futter geben, welche Fütterung auch schon im März, bei einfallendem schönen Wetter, vorgenommen werden kann; jedoch muß dieses nicht des Tages, sondern zur Nachtzeit geschehen, damit man nicht bei dem starken Geruch des Honigs Raubbienen zu den Stöcken locke.

Die Fluglöcher müssen wegen des stürmischen und unbeständigen Aprilwetters diesen Monat noch zugehalten werden.

Wo man mit den Ablegern von Bienenstöcken wohl umzugehen weiß, und die Stöcke in der Mitte des Februars dazu abgesondert hat, muß man dergleichen schon itzt zeideln, um die Ableger davon frühe genug zu Stande zu bringen; wiewohl man damit noch bis zum Anfange des Junius in einigen Gegenden fortfährt.

Sonst pflegt man auch die Erde vor den Bienenhäußern aufzugraben, und, des Ungeziefers wegen, beständig trocken und rein zu erhalten, auch allerley liebliche Kräuter, welche die Bienen vorzüglich lieben, sonderlich weißen Holländischen Klee, Esparcette, Mohn, Sichel- und Honigklee, Pfefferkraut, türkische Melisse und indianische Kresse darein zu säen.

Bei der Fischerey

ist nöthig, die Teiche, die keinen Durchfluß oder Brunnquelle haben, und allein von den Wassergüssen erhalten werden müssen, in diesem Monat, wenn anders die Dämme solches leiden mögen, hoch anzustämmen, damit es ihnen zur heißen Sommerszeit nicht an Wasser gebreche.

Wo die Teiche im vorigen Monat nicht alle besetzt worden, kann solches in diesem noch geschehen; denn nun fangen die Fische von allerhand Arten an zu wach-

sen. Vornämlich mag man um diese Zeit, und zwar bis Philippi Jakobi aufs längste, wenn das Wasser ein wenig warm geworden ist, im zunehmenden Monden den zweyjährigen Saamen mit dem dreyjährigen, wo dieser bereits nicht im vorhergehenden Monat ausgesetzt worden ist, gehörig fortsetzen.

So pfleget man auch um Georgii, da kein sonderlicher Frost mehr zu besorgen ist, die Streich- und Leichkarpfen zu versetzen, so daß 3 Rognern 2 Milchner zugesellet werden. Es sollen aber dergleichen Streichteiche zuvor mit dem Pfluge umgerissen und, wo es seyn kann, den Winter über ohne Wasser liegen gelassen werden. Weil man nun der Fischbrut sonderlich schonen muß, so soll man daher mit dem Fischfang innenhalten, und von diesem Monat an bis in den August keine Kräuterbürden oder Fischreisen legen lassen, weil gleichergestalt viele Brut dadurch verderbet wird; es wäre denn etwa in solchen Bächen und kleinen Flüssen, die ohne dies in fischreiche Wasser fließen, und darein man auch schon zuvor im Herbste von Gesträuch und Steinen Fälle oder Fischweiden gemacht hat, damit die Hechte desto lieber hinein gehen. Man soll auch um diese Zeit kein Geröhrig oder Gras im Wasser ausmähen, auf daß der Brut desto besser geschonet werden möge. Ingleichem soll man die Krebse mit den Eyern, d. i. die Mutterkrebse, diesen Monat nicht fangen lassen, weil es großen Schaden und Abgang verursachet. Von Rechtswegen sollte man sie, wenn sie gefangen sind, wieder ins Wasser werfen. Hingegen sind die Aale gut zu fangen um die Zeit, wenn die Erlen Blätter treiben. So gehet auch nunmehr der Stöhrfang an und währet bis in den Junius.

Im April streichen nicht nur die Bärsche, Weißfische, Rothaugen, Elritzen, Schmerlen, Gründlinge

linge und Eltfische, sondern es ist auch im folgenden Monat der Lachsstrich.

Bei dem Weidwerk und der Jägerey soll man von Ostern bis Johannis keine Rehe mehr schießen. Nachher ist es zwar wieder erlaubt, doch soll man der Riecken oder Ziegen so viel möglich schonen. Wo die Kolbenhirsche häufig sind, werden solche bisweilen in diesem Monat zur Arzeney geschossen. Sonst ist das Wild voll Engerlinge und gar nicht zu genießen.

Man muß itzt noch mit Fleiß besorgt seyn, das Wildpret im Thiergarten bei dem Nachwinter zu füttern, weil das andere Wild in den Wäldern, in seiner Freyheit, noch eher etwas finden kann, als dieses.

Wenn das Laub ausgeschlagen ist, werden die Sulzen oder Wildpretlecken wiederum zugerichtet und erneuert.

Itzt kann man noch die Haselhüner, und sonderlich die Hahnen, mit der Pürsch oder mit dem Steckgarn bekommen, weil sie noch ihre Falzzeit haben, es währet aber nicht länger, als bis etwa in die Hälfte dieses Monats; denn hernach begeben sich die Hennen zur Brut und verstecken sich in das dicke Gesträuche, darinnen halten sie sich den Sommer durch ruhig, und hat also dieses Weidwerk vor diesmal ein Ende. So lange kann man auch die Birkhahnen pürschen, nämlich so lange sie falzen.

Zwar wären in diesem Monat die wilde Tauben leicht zu bekommen, weil sie häufig ins Feld fliegen und auf die angesäeten Aecker streichen, allwo man sie leicht mit einem Taubenruf frühmorgens locken und auf einem Baume pürschen kann; da sie aber alle mager und zähe sind, auch gleich ihre Brut antreten, und mit einer jeden Taube eine ganze Brut, bisweilen auch wohl zwey, verderbet werden, so

ist es besser, man warte bis sie brüten und die Jungen ins Feld führen. Im August sind sie fett und gut, besser zu essen und noch leichter zu fangen.

Man muß auch um diese Zeit verbieten, die wilden Enten-Rebhühner- und Wachteleyer wegzunehmen und zu verwüsten.

Itzt ist es Zeit, sich mit jungen Mistlern und Amseln zu versehen, wenn man selbige vom Nest aufziehen und zahm machen will. Auch gehet der Finken- und Gereutvögel- oder Gereutlerchenfang mit dem Stechen an. So werden auch noch in diesem Monat die wohlsingende Finken und Emmerlinge zur Lock auf den nächsten Herbst eingethan und verhalten.

Zu Hause

muß man das Getraide auf den Böden noch immerfort wenden und umstechen lassen, damit es sich nicht aufeinander erhitze.

Die Lagerbiere soll man itzt in gute, reine und frische Keller bringen, auch noch Malz in Vorrath machen, wenn gute und zum Wachsen taugliche Luft ist.

Nach Georgii soll man abermal nach den Weinen sehen und die schwachen abziehen.

Man kann nun noch Mastvieh schlachten lassen, und das Fleisch einsalzen und räuchern, damit man einen Vorrath davon den Sommer hindurch haben möge.

In diesem und dem folgenden Monat, wenn die Bäume blühen, ist die beste Bleichzeit und wird die Leinwand am schönsten und weisesten, daher muß man sich mit dem Wirken darnach richten und dieselbe von dem Weber bei Zeiten abfordern, damit man solches beste Bleichwetter nicht verabsäume.

Man pflegt nun auch junge Nesseln zum Vorrath zu grasen und auf dem Boden zu dörren, welche man

im

im Winter dem Vieh unter dem Roggen und Erbsenstroh füttert; ingleichem häselne Zäpfchen, damit man die jungen Ziegen im Winter zum Fressen angewöhnet, einzusammeln und aufzuheben; man giebt ihnen aber alsdenn nur wenig davon, denn vom Ueberfluß werden sie räudig, besonders die alten. Diese häselne Zapfen werden auch den Kälbern gegeben.

Nach einem Regen soll man den Mist zusammen werfen lassen und zusammen gerechetes Laub darunter thun, so faulet es desto eher; ingleichem die Dächer der Wohn- und anderer Gebäude besichtigen und ausbesseren.

Endlich fängt man nun auch wieder an, Ziegel zu streichen und zu brennen.

Bei der Küche

trägt man nun die Morcheln ein, und was itzt nicht verspeiset wird, dörret man auf. So kann man nun auch die jungen Hopfensprossen oder Schößlinge und Spargel mit Butter oder Baumöl und Eßig zum Salat zurichten.

Nutzen, der in diesem Monat zu machen ist.

In diesem Monat sind die im Herbst verfertigte trockene Käße (wo diese Waare gewöhnlich ist) samt der gesalzenen und geschmolzenen Butter (Schmalz) bereits aufgezehret, und man fängt nun an, dergleichen frische Waaren zu Markte zu bringen. Eyer giebt es nun in ziemlicher Menge und sie fangen nach Ostern an, wohlfeil zu werden.

Alles alte Federvieh ist nun mager und unschmackhaft, junge Hühner aber sind sehr gesucht und im Werthe. Junge flicke Tauben sind ebenfalls auf dem Markte sehr angenehm.

Alles gut ausgewinterte Schaaf- und Rindvieh stehet hoch im Preise, weil jeder, der nicht viel Winterfutter hatte, und also einen Theil seines Viehes im Herbst aus Noth verkaufen mußte, nun wiederum

anderes einkauft und auf die Weide treibt. Auch die Stichkälber steigen nach Ostern wiederum im Preise. Fette Hämmel sind ebenfalls sehr werth, aber um diese Zeit auch äußerst selten.

Zuchtschweine, junge Ziegen, Lämmer und Obst, welches sich bis dahin gehalten hat, sind ebenfalls wohl verkäufliche Waaren. Und endlich werden auch Flachs, Hanf und gesponnenes Garn von vielen Leuten, welche ihr leinenes Zeug bald auf die Bleiche schaffen wollen, den Weber aber nicht befriedigen können, weil sie sich im Herbst bei dem Einkauf verrechnet haben, fleißig gesucht.

Apua, siehe Sardelle.

A punto, *Appunto*, *per appunto*, bedeutet im Italienischen, auf einen Punkt, auf ein Haar, oder den accuraten Belauf einer Summe, bis auf den letzten Heller. Dahero heißt *A punto* oder *per appunto*, traßiren, franz. *Tirer un Appoint*, *A point*, oder *par Apoint*, soviel als eine Forderung auf den letzten Heller traßiren, und also die Rechnung völlig saldiren.

Aqua fortis, siehe Scheidewasser.

Aqua marina, siehe Berill.

Aqua regis, siehe Königswasser.

Aquavit, siehe Brandewein.

Arabische Pferde haben ein gutes Maul und gewisse Schenkel, laufen wohl, sind fromm und sanftmüthig. In der Türkey schätzt man sie den Persianischen gleich. Die Araber und die in der Barbarey pflegen von ihren Pferden die Geschlechtsregister von vielen hundert Jahren her sehr genau aufzuzeichnen und zu verwahren.

Arabisches Gummi, lat. *Gummi arabicum*, *Babylonicum*, oder *Saracenicum*, unter diesen bekannten Namen verstehet man einen getrockneten Pflanzensaft, der in Gestalt runder, äußerlich rauher und unebener,

ner, aber durchsichtiger Kugeln, aus Ostindien zu uns gebracht wird. Die Kugeln oder Stücke sind von verschiedener Größe, zuweilen mit allerley Unreinigkeiten vermischt, sie lassen sich gänzlich im Wasser auflösen, haben weder Geruch noch Geschmack, theils gar keine, theils aber eine gelbliche oder röthliche Farbe, und besitzen überhaupt alle übrige Eigenschaften eines wahren reinen Gummi, welche unter diesem Titel ausführlich angezeigt werden sollen. Seinen Ursprung hat es wahrscheinlich mehreren Pflanzen zu verdanken. Nicht nur der Egyptische Acacienbaum, sondern auch verschiedene seiner Geschlechtsverwandten und andere ihm ähnliche Pflanzen, liefern dieses Produkt, theils durch die Kunst, da man die Rinde aufritzet, theils von selbst, da der Saft hin und wieder ausschwitzet und sich erhärtet. Man erhält es daher auch aus verschiedenen Ländern, nämlich aus Egypten, Arabien und Guinea in Afrika. Einen dem Arabischen Gummi sehr ähnlichen Saft erhalten wir von unsern deutschen Pflaumen und Kirschbäumen, womit zuweilen das erstere verfälscht wird. Doch ist er, im Wasser aufgelößt, weit schleimiger und läßt sich hieran leicht erkennen.

Der weitläuftige Nutzen des Arabischen Gummi erstreckt sich nicht nur auf die Arzeneykunst, sondern auch auf gar viele Manufakturen, Künste und Handwerker. Keine Wasserfarbe und keine Dinte kann ohne dasselbige bereitet werden.

Arabouten, siehe Brasilienholz.

Arac, siehe Arak.

Arachidna Theophrasti forte, siehe Erdäpfel.

Arachus, siehe Wicke.

Aracus aromaticus, siehe Vanillen.

Arak, Rak ist in Indien eine Art von Brandwein, der aus Reis, Zucker und Cocosnüssen gebrannt wird. Die Tungutische Tartarn machen dergleichen aus

Stutenmilch, welche sie erst sauer werden lassen, und hernach 2 bis 3 mal abziehen.

Die Beschaffenheit und Verfertigung dieses berühmten Getränks, das aus Ostindien zu uns kommt, und hauptsächlich zum Punsch genommen wird, hat zu vielen Streitigkeiten Anlaß gegeben. Lokyer versichert uns, der Name Arak sey ein Indianisches Wort für alle Arten von gebrannten Wassern, denn sie nennten die aus England zu ihnen gebrachten Brandweine Englischen Arak. Doch was wir unter dem Namen Arak verstehen, ist in der That nichts anders, als ein abgezogenes starkes Wasser, aus dem Safte einer Pflanze, welche Toddy genennt wird, und aus dem Safte, welcher aus dem Cacaonußbaum, durch einen Schnitt in die Rinde, herausläuft, so wie wir bei uns den Birkensaft haben. Die Sineser nehmen öfters eine Art Ungeziefers, so im Meer schwimmet, auf Niederländisch Squallen genannt, mit darunter, wovon der Arak sehr stark, aber auch höchst ungesund wird. Der Toddy, sagt Lokyer weiter, ist an sich selbst ein angenehmer Trank, wenn er noch frisch ist, aber er laxirt die, welche ihn nicht gewohnt sind. Wenn er alt wird, steiget er in den Kopf, und endlich wird guter Eßig daraus. Die Engländer zu Madras bedienen sich dessen anstatt des Sauerteigs zu ihrem Brode.

Die vorzüglichste Sorten Arak bekommt man aus Goa, und aus Batavia in Ostindien. In Goa giebt es dreyerley Gattungen, einmal, zweymal und dreymal abgezogenen. Der zweymal abgezogene, der am meisten auswärts geführt wird, ist in Vergleichung mit dem Batavischen Arak, ein ganz schwacher Brandwein; indessen wird er, wegen seiner eigenthümlichen und angenehmen gelben Farbe, allem andern Indianischen Arak vorgezogen. Man schreibt dieses den irdenen Gefäßen zu, worinnen er sonst nirgens, als zu

Goa

Goa abgezogen wird. Hingegen haben sie in Batavia kupfernes Brennzeug. Den *Arac de Goa* kauft man insgemein von den Engländern, und den *Arac de Batavia* von den Holländern.

Der Parier Arak, der zu Madras gemacht wird, und der anderwärts verfertigte Columbo- und Quilone-Arak sind überaus stark und hitzig. Daher macht man sich in Europa nichts daraus, und selten werden sie eingeführt; hingegen achten ihn die Landeseinwohner desto höher.

Seitdem der Punsch in Deutschland eingeführt worden, hat sich der Vertrieb des Araks merklich vermehret; obschon nicht zu läugnen ist, daß viele Verfälschungen damit vorgehen, auch öfters statt des Araks, bloßer Franz-Brandewein zum Punsch genommen wird.

Aranea ist eine silberhaltige Bergart, die man nur in den Bergwerken von Potosi, und noch darzu in dem einzigen von Caramiro findet. Ihren Namen hat sie daher bekommen, weil sie einige Aehnlichkeit mit der Spinnen Gewebe hat. Sie besteht aus lauter Silberfäden, und kommt dem Gesichte als eine silberne Tresse vor, welche man ausgebrannt hat, um die Seide davon zu nehmen. Dieses ist die reichhaltigste unter allen Silberarten.

Arares, siehe Mirabolane.

Arate, siehe Arobe.

Arateler, siehe Harke.

Aratron d'Abatel, siehe Wünschelruthe.

Arazstücke (ital. *Arazzo*) sind eine Sorte wollener Tapeten, Teppiche oder Schildereyen, worauf eine Abbildung von irgend einer Begebenheit mit lauter Wolle eingewebt oder eingestückt ist. Auf der Ruckseite erblickt man mehrentheils das Zeichen des Fabrikanten.

Arbeere, siehe Hagedorn.

Arbeit. In Rucksicht auf die Reichthümer und auf die Wohlfahrt der menschlichen Gesellschaft findet ein sehr bemerkungswürdiger Unterschied unter den Arbeiten statt. Es giebt solche, die unmittelbar und gerade zu die Gewinnung der Produkte oder rohen Materien aus der Erde zur Absicht haben, und andere, die nicht mit ihrer Gewinnung, sondern nur mit ihrer Zubereitung und Umformung zu thun haben. Die sogenannte Physiokraten oder Oekonomisten nennen jene hervorbringende, und diese nicht hervorbringende oder unfruchtbare Arbeiten, franz. *Travaux productifs* und *travaux steriles*. Die Natur allein bringt in oder auf verschiedenen Grundstücken des Erdbodens die geniesbaren Materien für die Bedürfnisse der Menschen hervor, und keine Menschenarbeit hat das Vermögen, durch sich selbst eine solche Hervorbringung zu bewürken. Dieses gestehen die Oekonomisten zwar ein; weil sie aber für diejenige Arbeiten, wodurch die Menschen der hervorbringenden Kraft der Natur Hülfe leisten, wie es bei dem Ackerbau geschiehet, und wodurch sie die Produkte selbst einerndten, keinen angemessenen Namen finden konnten, so nannten sie solche produktive Arbeiten. Alle andere hingegen wurden im Gegensatz von diesen, und nicht, weil sie unnütze sind, sondern blos weil sie nicht unmittelbar mit der Vermehrung der Produkte umgehen, unfruchtbar genennet.

Bis hieher kann man mit den Physiokraten ganz wohl zufrieden seyn, allein sie gehen weiter und behaupten, da die physisch-politische, d. i. die eigentlich sogenannte Reichthümer der Menschen in geniesbaren Produkten bestünden, so wäre offenbar, daß die Arbeiten der Menschen, die insgesamt kein Stäubchen geniesbarer Materie schaffen könnten (aber geniesbar müssen sie doch durch ihren Fleiß die rohe Mate-

Materie erst machen und selbst die Fruchtbarkeit der Erden können sie befördern) keine Quelle von Reichthümern in der menschlichen Gesellschaft seyen, und also auch, der Natur gemäß, zu den öffentlichen Einkünften der Staaten nichts geben könnten. Arbeiter müßten zu ihrer Würklichwerdung und Fortsetzung einen Aufwand von Lebens- und Unterhaltungsmitteln haben, und vermehrten gleichwohl durch sich selbst die Masse der Geniesungen oder der Reichthümer nicht. Es seye also der ächten Ordnung der Natur sehr zuwider, die Arbeiten der Bürger mit öffentlichen Abgaben zu belegen.

Es ist nicht schwer einzusehen, daß dieser Satz eben so gut beweisen würde, daß außer dem Schöpfer der Natur sonsten gar niemand, und am allerwenigsten irgend ein Mensch, mit öffentlichen Abgaben beleget werden dürfe; und überhaupt, daß dieses ganze glänzende Lehrgebäude auf einem bloßen Wortspiel beruhet; es würde auch die Mühe zu bedauren seyn, welche man sich bisher mit dessen Widerlegung gemacht hat, wann die Oekonomisten nicht aus diesen Sätzen Regeln für die praktische Politik abstrahirten, welche von den ausgebreitetesten Folgen sind, und wann sie nicht ihrem ganzen Lehrgebäude, welches mit unter manche gute Wahrheit enthält, einen so schönen Anstrich zu geben wüßten, wodurch man sich, bei verminderter Aufmerksamkeit, verblenden lassen kann. Doch hievon wird unter dem Artickel: Physiokratisches System das mehrere schicklicher beigebracht werden.

Man findet bei den Handwerkern mancherley Redensarten, an welchen dieses Wort Theil hat. Die hauptsächlichsten davon werden ohngefähr folgende seyn: **Auf Gnade arbeiten** sagt man von einem Gesellen, der mit dem Meister keinen bestimmten Lohn ausgemacht hat, sondern vorlieb nimmt mit dem,

was ihm gegeben wird. **Auf Schau und Probe arbeiten** sagt man von dem, der um Meister zu werden, an seinem Meisterstücke arbeitet, welches, wo nicht gänzlich, doch größtentheils in Gegenwart anderer Meister geschiehet, die zusehen, ob er es auch selbst macht, und die es, wann es fertig ist, beschauen und untersuchen, ob es ist, wie es seyn muß. **Auf sein Bürgerrecht arbeiten** ist ein Ausdruck, den man von denen braucht, welche nicht in der Zunft als ordentliche Meister stehen, von der Obrigkeit aber die Erlaubniß erhalten haben, das Handwerk zu treiben und sich davon zu nähren. Gewöhnlicher Weise und ohne besonderes deswegen erhaltenes Privilegium darf ein solcher weder Gesellen halten noch Jungen unterrichten, sondern muß blos von seiner eigenen Hände Arbeit leben. **Arbeit macht einen zum Gesellen** ist ein Lob, das man einem jungen Menschen ertheilet, der, ehe er seine Lehrjahre zurückgelegt, schon so gute Arbeit macht, als mancher, der Geselle ist, und wodurch man ihn also vor würdig erkennet, Geselle zu seyn. **In Arbeit stehen bei einem Meister**, so sagen die Gesellen von sich, niemals aber in Diensten stehen bei einem Meister, oder ihm dienen. **Arbeit verbieten** bestehet darinn, daß eine Zunft ihren Mitgliedern so lange verbietet, demjenigen, der einem zu derselbigen gehörigen Meister den Lohn für seine Arbeit zurückhält, nicht zu arbeiten, bis er ihn bezahlet hat. **Arbeit versprechen** bedeutet zweyerley, einmal die Zusage eines Meisters, daß er einen Gesellen in seine Werkstätte nehmen will, oder das Dingen eines Gesellen; und das anderemal, die Arbeit tadeln und für untüchtig ausgeben. In dem letztern Sinne darf ein Meister des andern Meisters Arbeit nicht versprechen. **Nach Arbeit umschauen** spricht man von dem Altgesellen einer Zunft, wenn er sich bemühet;

mühet, einem ankommenden Gesellen bei einem Meister Arbeit zu verschaffen, und deswegen bei demselben umfraget. **Auf bestellte Arbeit warten** spricht man von den Handwerksleuten, welche nichts auf den Kauf verfertigen oder verfertigen können, sondern warten oder warten müssen, bis es bestellet wird. Andere, die unbestellte Arbeit verfertigen und sie hernach verkaufen, werden Krämerhandwerker genennet, z. E. von der letztern Art sind die Huthmacher, von der ersteren aber die Schneider, welche auf Bestellung warten müßen, und die Schuster, welche gemeiniglich auf Bestellung zu warten pflegen; denn die letztern, wenn sie keine Kundschaft haben, arbeiten auch auf den Kauf oder auf die Märkte, und treiben in so weit ein Kramerhandwerk, u. s. w.

Arbeit (Bergbau). Wenn die Bergleute anfahren in die Grube, auf den Zechen, die Hüttenleute auf den Schmelzhütten, ihre gesetzte oder verdingte Arbeit anzufangen und zu vollenden, so heißt es **zur Arbeit.** Gemeiniglich ist es genug, daß sie die Schicht durch fleißig arbeiten, zuweilen aber wird ihnen ein Stück Arbeit bestimmt, das sie in gewissen Schichten errichten müßen. Im ersten Fall sagt man: **die Arbeit wird im Schichtloche betreiben,** im andern aber gehet sie **im Geding.** Die Schichten der letztern Arbeiten nennt man Gedingschichten, die Schichten der erstern Arbeiten aber **Herrnschichten** oder **Gewerkschichten,** nach dem das Werk von der Landesherrschaft, oder von einer Gewerkschaft betrieben wird.

Arbeit auf dem Schlägel. Wenn der Bergmann in der Grube vor einem Feldort, Stollen oder Querschlag, auf Strossen oder im Abteufen und also mit der Arbeit fest vor dem Ort und dermassen im festen Gestein sitzt, daß er alles mit Eisen und Schlägel gewinnen, auch öfters schießen, oder das feste Gestein

mit

mit Pulver sprengen muß, so heißt es: die Arbeit gehet auf dem Schlägel und schwer von statten. Eisen und Fimmel ist wieder verschieden, und muß einiges über das Eisen, und wieder einiges durch Auftreiben bearbeitet werden. Im ersten Fall arbeitet der Bergmann, indem er eben auf dem Gestein sitzt, mit der Keilhaue oder dem Schlägel und Eisen gegen sich zu. Im andern Fall arbeitet er mit der Keilhaue oder Eisen und Schlägel vor sich hin von oben nieder, und im dritten Fall treibt der Hauer, der auf dem Gestein sitzt, dasselbe mit dem Fimmel und Schlägel, nach sich zu, los.

Arbeit geht frisch heißt, wenn im Schmelzen viel Fluß zugesetzt worden, welches die Erze leicht flüßig macht. Im Probierofen setzt man den strengsten Erzen ein Bleyglaß zu, wodurch sie zum Ansieden gebracht werden. Will man in einem Schmelztiegel ein metallisch Korn oder einen König schmelzen, so wird Salpeter und Weinstein zu Hülfe genommen, welches das Erzt auch fließend macht; mehreres hievon siehe unter dem Artickel: Zuschlag.

Arbeiter an- und ablegen. Dieses maßten sich sonst die Steiger an. Nach guten Bergordnungen aber sind sie keinesweges dazu befugt, und dürfen, ohne Vorbewust und Einwilligung der Schichtmeister und Bergofficiere, keinen Arbeiter ablegen oder fortschicken und andere annehmen oder anlegen, auch die Gruben ohne Genehmhaltung der Gewerken nicht mit mehreren Arbeitern belegen als erforderlich und nöthig ist, damit das Werk nicht ohne Noth beschweret wird, und endlich wegen der vielen Kosten liegen bleibt. Erfordert die Nothwendigkeit, die Arbeiter auszuwechseln, die gegenwärtige nämlich ab- und andere anzulegen, so geschiehet es von den Bergbeamten, aber nie ohne erhebliche Ursachen, und nie ohne

genaue

genaue Untersuchung der von den Schichtmeistern deswegen erstatteten Berichte.

Arbeiter anweisen. Nach geendigter Betstunde, welche die Bergleute vor dem Einfahren halten, sagt der Steiger einem jeden Arbeiter, wo er anzufahren, oder was er seines Orts zu verrichten habe.

Arbeiter werden ausgetrieben sagt man, wann die Bergleute durch eindringendes oder aus geöfneten Quellen anlaufendes Wasser, durch böses Wetter und Dünste sich genöthiget sehen, ihre Arbeit in der Grube zu verlassen und abkehrig zu werden.

Arbeiter auszählen. Zur Stunde, wo die Bergleute ausfahren und ihre Schicht vollendet haben, ist der Steiger wieder zugegen, um zu sehen, daß jeder seine Schicht gehalten und an der Arbeit geblieben ist.

Arbeiter inne behalten. Wenn die Bergleute den Lohn zurücklassen, oder sich einen Theil desselben als Strafgelder müssen abziehen lassen. Es heißt auch, den Lohn für andere einnehmen und nach der Schicht derselben Arbeit mit versehen, wenn z. B. vier Bergleute die Schicht für sechse machen, und als so viele bezahlt werden.

Arbeitern nachstechen. Wann der Steiger die Bergleute angewiesen hat, kommt derselbe, so wie die Berggeschworne, unversehens, um zu sehen, ob jeder in der Schicht, oder binnen der bestimmten Zeit, gemeiniglich 8 Stunden, seine Schuldigkeit thut, oder nicht; letzteres heißt faule Throm erwischen, unter diesem Artickel; siehe das weitere.

Arbeiter. 1) **Arbeiter mit dem großen Schifgen** werden diejenigen Manufakturisten genennet, welche auf dem Stuhl allerley Stoffe und Zeuge von Seiden, Wolle, Baumwolle und Haaren verfertigen, die ein ztel Elle und darüber breit sind, die aber schmäler sind, bleiben den Bandwebern vorbehalten.

2) Fasonarbeiter, *Ouvriers a façon*, werden in Lion diejenige Seiden- und Stoffmanufakturisten genennet, welchen von ihren Verlegern die dazu nöthige Materialien selbsten beigeschaffet, und nur ihre Arbeiten bezahlet werden.

Arbeitsamkeit. Es gehöret unter die ersten Sorgen einer weisen Staatsverwaltung, die Arbeitsamkeit aller Unterthanen des Staats, nach der Verschiedenheit ihres Alters und ihrer Fähigkeiten, auf das vollkommenste zu beförderen. Darinnen sind wir alle einig, nur in Erwählung der Mittel, welche zu diesem Endzweck führen sollen, weichen wir voneinander ab. Die gewöhnliche Policey, die nur willkührlich befiehlt, regulirt, reitzt und zwingt, macht Verordnungen, daß die Unterthanen, bei Vermeidung dieser und jener Strafe, arbeiten und die ihrigen zur Arbeit anhalten sollen; sie schreibt auch oft vor, wie gearbeitet werden soll; sie straft, wann diese Befehle und Anordnungen übertreten werden. Wenn sie noch recht gut seyn will, so bietet sie denen, die in einem bestimmten Fach am meisten und besten arbeiten werden, gewisse Belohnungen oder Prämien an. Allein man siehet täglich, daß diese Policeymaximen die gehofte Würkung versagen. Darüber triumphiren die Physiokraten sehr und sagen:

Nach der Ordnung der Natur, welche in der politischen Oekonomie das Centrum aller Rathschläge, aller Maasnehmungen, aller Gesetze seye, werde ein ganz anderer Gang erfordert, der gewiß zum Ziel führe. Nach diesem System unterrichte die Gesetzgebung oder die Policey, das Volk von den Vortheilen, die ein jeder in der bürgerlichen Gesellschaft durch Arbeiten erwerbe, sie versichere einem jeden, der seine Kraft und sein Vermögen auf eine Arbeit verwende, die Einerndtung und den vollkommensten Genuß der Früchte seiner Arbeit; sie stelle die uneingeschränk-

geschränkteste Freyheit her, zu arbeiten und zu genies-sen, sie belege keine Arbeit mit Lasten oder Abgaben, und lasse einen jeden die Werke seines Fleisses, nach seinem eigenen Gefallen, umsetzen, wie und wo er wolle: da werde also das Arbeiten den Men-schen offenbar interessant, und bei der uneingeschränk-ten Konkurrenz aller Gewerbe vergrößere sich unauf-aufhörlich die Nachfrage nach allen Arten von nütz-lichen Arbeiten, und finde also jeder Mensch An-laß, Gelegenheit und Reitzungen im Ueberfluß, sei-ne Kräfte in einträglichen Arbeiten, zu seinem und der Seinigen Glücke, zu verwenden.

Wer hat nun Recht? — Weder die eine noch die andere Parthey scheinet mir ganz Recht, noch auch ganz Unrecht zu haben. Wann die Anstalt würk-sam seyn soll, so muß sie nicht nur die Hindernisse der Arbeitsamkeit aus dem Wege räumen, sondern auch den Fleiß direkt ermuntern. Und so vierlerley Hauptleidenschaften die Menschen beherrschen, eben so vielerley Arten von Anstalten sind auch nöthig, wenn man nicht immer nur eine Klasse von Menschen zum Fleiß antreiben und die übrigen vernachläßigen will. Der Geitzige läßt sich durch einen freyen Ge-nuß des vollen Nutzens seines Fleißes, der Ehrgeitzi-ge durch Prämien und der Schwelger bisweilen durch Abschneidung der Gelegenheiten zu einem fortdauren-den liederlichen Leben, noch wohl zum Fleiße ermun-tern; aber der von Natur faule und träge will durch-aus gezwungen seyn.

Lächerlich ist es, die Unterthanen durch Strafbe-fehle zur Arbeit antreiben zu wollen, so lange noch viele Personen vorhanden sind, welche sich vergeb-lich nach Arbeit und Verdienst sehnen und bewerben, und so lange noch übeleingerichtete Abgaben, Mono-polien, Zünfte und Verbothe wegen der Ein- und Ausfuhr der Waaren, nebst andern ähnlichen Miß-

geburten übel verstandener politischer Maximen, den Fleiß mächtig niederdrücken. Es ist hier der Ort nicht zu zeigen, ob und wie diese Hindernisse der Arbeitsamkeit gehoben werden können, es soll aber davon unter den Artickeln: Monopol, Gewerbsteuern, Zünfte, Handlungspolitik, Manufakturanstalten, Armenanstalten, Zucht- und Arbeitshauß, Gassenbettel u. d. g. nach Art eines Wörterbuchs, mit mehrerem gehandelt werden.

Das kräftigste Mittel, wenigstens mit der nächstfolgenden Generation mehr Arbeitsamkeit und Thätigkeit unter das Volk zu bringen, sind wohl unstrittig verbesserte Schul- und Erziehungsanstalten, wovon ein besonderer Artickel handeln wird.

Auch die Prediger könnten durch eine zweckmäßigere Einrichtung ihrer Predigten und Katechisationen unendlich viel dazu beitragen.

Noch kann ich endlich nicht unbemerkt lassen, daß man oft den ausbleibenden Nutzen auf die Unzweckmäßigkeit und unkluge Einrichtung der landesherrlichen Verordnungen und Anstalten schreibt, da doch insgemein der Fehler in ihrer mangelhaften Befolgung oder üblen Auslegung und Anwendung von Seiten der Unterobrigkeiten liegt. Diese vermögen gar vieles, wann sie nicht mit Geschäften zu sehr überhäuft sind, oder wohl gar von ihren Vorgesetzten an ihren guten Absichten gehindert werden. Ich könnte hier ein auffallendes Beispiel von einem noch lebenden Beamten anführen, der in Zeit von 15 bis 20 Jahren die größtentheils wegen ihrer Trägheit und üblen Wirthschaft in den schlechtesten Vermögensumständen sich befundene Einwohner eines seiner Herrschaft heimgefallenen beträchtlichen Dorfes, bis auf etliche wenige, zu fleißigen, sparsamen und wohlbemittelten, oder doch sich wenigstens gut fortbringenden Leuten gemacht hat. Er forderte die herr-

herrschaftl. Abgaben niemals zur Unzeit, sondern verstattete ihnen dabey alle mögliche Nachsicht; nahm geringe Abschlagszahlungen an, ließ aber gleichwohl die Reste durchaus nicht hoch anschwellen; war in seiner Rechtspflege prompt und strenge, jedoch ohne Verletzung der Billigkeit; vertheidigte die Unterthanen gegen alle unbillige Bedrückungen, half ihnen durch anders woher verschafte Anlehen von den Juden, hinter welchen sie hart steckten; beobachtete genau eines jeden Sitten und Verhalten in seinem Gewerbe; ließ es an guten Rathschlägen, Ermunterungen und Drohungen zu keiner Zeit fehlen; beschämte die gegen solche unempfindlich gebliebene schlechte Hauswirthe, und rügte die bei ihnen bemerkte Nachläßigkeit im Feldbau und anderen Geschäften, so wie auch ihre Verschwendung, in Beyseyn anderer; lobte dagegen auf gleiche Weise die fleißigen und sparsamen, und stellte sie andern zum nachahmungswürdigen Beispiel vor; ließ die Trunkenbolde und Spieler aus den Wirthshäußern und andern Schlupfwinkeln jagen; ermahnte die Bauern zur Verbesserung ihrer Viehzucht, mit Anbauung Klees und anderer Futterkräuter, Unterlassung des Strohverkaufs und Erzeugung mehreren Düngers: und hatte das seltene Vergnügen, in kurzer Zeit solche herrliche Früchte seiner redlichen Bemühungen zu sehen, welche selbst seine Erwartung übertrafen. Doch was hindert mich, einen so würdigen Mann auch außer seinem gewöhnlichen Würkungskreise bekannt zu machen? — Es ist der vieljährig gewesene Gräflich-Castellische Rath und Amtmann zu Remlingen, und nunmehrige Herr Hofrath Zwanziger zu Castel. — Ich glaube, durch dieses Siegel, welches ich auf die Wahrheit meiner Erzählung drücke, ihr eine nur noch größere Würksamkeit und mehreren Reiz zur Nachahmung zu verschaffen. So ein Beispiel, wann

man es mit leiblichen Augen ansiehet, lehrt mehr als große Folianten, und macht den Satz recht evident, daß eine promte, strenge und durchgängig gleich unpartheyische Justitzpflege, verbunden mit einer adäquaten und aufmerksamen Bestrafung der herrschenden Laster, weit mehr zur Beförderung des Fleißes und Wohlstandes des Volks beitrage, als man von so altmodigen und einfachen Anstalten zu erwarten pflegt, und als man von allen übrigen prächtig klingenden Vorschlägen (die um deswillen doch nicht zu verwerfen sind) allein und ohne Unterstützung von jenen erwarten darf.

Arbeitsbienen sind diejenigen, die mit Ausschließung des Weisers und der Dronen im Stocke nur allein Honig und Wachs bereiten.

Arbeitsbütte wird in der Papiermühle diejenige hölzerne und mit eisernen Reifen versehene Bütte genennet, darein der völlig zubereitete Zeug gebracht, mit dem, nach Verschiedenheit des Papieres, das verfertiget werden soll, nöthigen mehreren oder wenigern reinen Wasser vermischt wird, und aus welcher der Arbeiter oder Büttgeselle die Bogen schöpfet, damit sowohl das Wasser, von dem frischgeschöpften Bogen desto eher ausdünste, und die Theilgen, daraus er bestehet, desto schneller sich festaneinander anhängen, als auch damit der Papiermacher im Winter die Arbeit ausstehen könne, muß die Masse in der Arbeitsbütte beständig in einem gewissen Grade der Wärme, daß man die Hände darinnen leiden kann, erhalten werden. Zu dem Ende befindet sich an der Seite der Bütte ein rundes Loch, in welches ein hohler kupferner, mit Leinwand überzogener, und der Länge nach in der Mitte durch einen Rost getheilter Cylinder, eingeschoben und also verwahret ist, daß nichts zwischen ihm und der Bütte herausdringen kann. Auf den Rost dieses Cylinders, der die Pfanne genennet

wird,

wird, leget man Kohlen, wodurch das Kupfer und so ferner die Masse erwärmet wird. In andern Fabricken gehet diese kupferne Röhre aus einem nahe dabei stehenden Ofen in die Bütte, und die Luft in der Röhre empfängt die Wärme, die der Masse mitgetheilt werden soll, aus dem Ofen, ohne daß in jene Kohlen geleget werden dörfen. Der Zeug in der Arbeitsbütte wird von Zeit zu Zeit, mit Hülfe einer hölzernen Gabel, daran zwey Zinken oder Arme mit einem Stricke zusammen gebunden sind, und die Büttenkruke heißet, umgerühret, und zumalen das, was sich an die Pfanne ansetzet, durch die Zinken der Büttkrücke abgeschabet, damit nicht die Bogen, wann sich der Zeug nach und nach im Wasser zu Boden setzet, ungleich dick ausfalle.

Arbeitshauß, siehe Zucht- und Arbeitshauß.

Arbeitslohn ist der Werth in Geld oder Naturalien, womit eine Arbeit vergütet oder bezahlet wird. Die Berechnung, der Ansatz nnd die wirkliche Bezahlung des Arbeitslohnes geschiehet gemeiniglich in Gelde, als dem allgemeinen Maasstabe und Vergütungsmittel aller Waaren und Dienste. Die Ordnung der Natur bringt es mit sich, daß der Arbeitslohn in seiner Größe wenigstens dem Werthe, der während der Arbeit und um der Arbeit willen verbrauchten Unterhaltungsmittel und gemachten Auslagen gleich seyn müsse. Erst alsdenn, wenn der Arbeitslohn mehr beträgt, als der eben erwehnte Aufwand, giebt er dem Arbeiter einen Profit. Um den Arbeitslohn in mehreren Ländern, oder von verschiedenen Zeiten richtig vergleichen, und daraus nützliche Schlüsse in der Politik ziehen zu können, muß man sich nicht damit begnügen, daß man Geld gegen Geld hält, sondern man muß hauptsächlich darauf sehen, wie sich die Getraidpreise der verschiedenen Länder, oder der verschiedenen Zeiträume zu einander verhalten. Wenn z. E. in zweyen Län-

dern der gemeine Taglohn nach dem Konventionsmünzfuß 20 Kreutzer, oder der sechzigste Theil einer feinen Mark Silber ist: so ist deswegen dieser, dem numerären Geldwerthe nach, gleiche Taglohn für die Arbeiter noch nicht von gleicher Würkung; darauf nur kommt es an, ob in beyden Ländern mit 20 Kreutzern konventionsmäßigem Gelde gleich viel Korn oder Waizen gekauft werden kann. Bekommt der Taglöhner in dem einen Lande für seine 20 Kreutzer nur 12 Pf. Waizen, in dem andern aber 24 Pfund, so ist der Arbeitslohn im ersten Lande wirklich nur halb so groß, als in dem andern. So verhält es sich auch mit dem Arbeitslohn von verschiedenen Zeiträumen. Wir finden in alten Rechnungen und Urkunden, daß in der Mitte und gegen das Ende des sechszehnden Jahrhunderts der gemeine Arbeiter für Speise und Lohn täglich sechs Schillinge bekommen hat. Ein Sack Kern, das ist, abgehülseter Spelz oder Dinkel galt in diesem Zeitraum im nämlichen Gelde 36 — 40 Schillinge, und wog 200 Pfund. Es betrug also der Taglohn damals den sechsten Theil, oder höchstens $6\frac{2}{3}$ von dem Werthe eines Sacks Kern. Heut zu Tage bekommt der gemeine Arbeiter in diesen Ländern für Speise und Lohn anstatt der vormaligen 6 Schilling, bei 16 Schillingen. Allein der Sack Kern von 200 Pfunden, kostet itzt 180 Schillinge, folglich beträgt der jetzige Taglohn ohngefähr den 11ten Theil von dem Werthe eines Sacks Kern. Es empfängt also der Taglöhner in diesen Ländern wirklich weniger für seine Arbeit, als er im sechzehnten Jahrhundert empfieng. Das gleiche wird man in den meisten Europäischen Staaten, und besonders auch in den Provinzen unseres Deutschlands ebenfalls bestätigt finden, wenn man in den alten Kameral- oder Stadt- und Gemeindsrechnungen nachsuchen will.

Es ist hier noch die Frage, ob und in wie weit es der wahren Politik gemäß sey, den Arbeitslohn in den Staaten gesetzlich zu reguliren, oder Taxen über den Arbeitslohn zu machen. Die gewöhnliche Policey preißt diese Regulative an, und hat sie auch schon mehrmalen realisirt. Die Grundsätze aber, welche die Oekonomisten aus der Natur schöpfen, lassen es nicht zu, daß man solche Regulative und Taxen billigen kann. Arbeiten sind Anwendungen der Kräfte der Menschen, und gehören eben sowohl zu den verkäuflichen Früchten des Eigenthums, als alle übrige Sorten von Produkten und Waaren, die durch den menschlichen Fleiß gewonnen werden. Sie sind Vergütungsmittel der Waaren, wie die Produkte Vergütungsmittel der Arbeiten sind. Ist es nun gerecht, den Arbeiten einer Klasse von Menschen einen gesetzlichen Preis zu bestimmen, so ist es auch Forderung der nämlichen Gerechtigkeit, den Arbeiten aller übrigen Klassen von Menschen, und allen übrigen verkäuflichen Produkten und Waaren, ohne allen Unterschied, einen gesetzlichen Preis anzuordnen. Die Arbeit des niedrigsten Taglöhners ist eben sowohl sein Eigenthum als die Waaren der angesehensten Fabrikanten, und des größten Kaufmanns das Eigenthum der letztern sind. Der Werth der Arbeit des Taglöhners hänget gerade so von dem Werthe des Aufwandes auf die arbeitenden Kräfte ab, als der Werth der Fabricken und Kaufmannswaaren von dem Werth des Fabrikations- und kaufmännischen Aufwandes abhängt. Also will zuforderst die wahre Gerechtigkeit, daß entweder alle verkäufliche Waaren von Rubricken zu Rubricken, so wie alle Arbeiten taxiret werden, oder daß man auch die Taxation der Arbeitslöhne unterlasse, wenn man nicht alle Waaren taxiren zu können, einsiehet. Ueberdies gründet sich, nach der Natur der Dinge, der Kaufpreis einer jeden verkäuflichen Sache auf die

Konkurrenz vermöglicher Nachfrager und Käufer. Sind wenig vermögliche Nachfrager da, so fällt der Preis der Sache, sind mehr wohlhabende Nachfrager da, so steigt der Preis derselbigen. So verhält es sich auch mit allen Arbeiten. Weil nun die Gesetze nicht im Stande sind, mit Gerechtigkeit die Menge der Nachfrager nach Waaren oder Arbeiten zu fixiren, so können sie auch unmöglich mit Gerechtigkeit Waarenpreise und Arbeitslöhne reguliren. Was willkührlich geschieht, ist Abweichung von der Ordnung der Vollkommenheit.

Arbeitsschule. Heilsam ist es allerdings für einen jeden Staat, daß er Anstalten macht, seine Jugend in nützlichen Arbeiten unterrichten und üben zu lassen, das ist dann der Zweck der Arbeitsschulen. Spinnen, Stricken, Nähen, Sticken und andere dergleichen Geschäfte können und sollen darinnen getrieben werden, damit man die Kinder beyderley Geschlechts bei Zeiten zu einer nützlichen Thätigkeit angewöhnt.

Arbeitsstock der Petschierstecher hat einen hölzernen, ausgehohlten und obenher mit einem eisernen Ring umgebenen Cylinder, in der Höhlung dieses Cylinders steckt er von oben zween hölzerne Keile, und zwischen diese Keile den Griff des Petschaftstocks, auf welchen er stechen will, wodurch er ihn fest und unbeweglich erhält. Diesen Cylinder, den er nach Belieben drehen und wenden kann, und der ihm daher zu seiner Arbeit viel bequemer ist, als ein unbeweglicher Schraubstock, dessen sich andere Künstler bedienen, um dasjenige feste zu halten, was sie feilen und sonst figuriren wollen, nennet er den Arbeitsstock. Grosse Stücke, die sich durch die Keile nicht wohl befestigen lassen, werden mit einer Kütt aus Pech und Ziegelmehl auf den Arbeitsstock geküttet.

Arbeitstisch ist zwar ein sehr gemeiner Name, womit ein jeder Gelehrter, Künstler und Handwerker denjenigen Tisch zu benennen pflegt, woran er seiner Arbeit abwartet. Insbesondere aber hat der Drathzieher ein Gestelle in seiner Werkstätte, das er mit diesem Namen beleget. Es ist die zweyte Ziehbank, welche aus einem gewöhnlichen länglichviereckigten Tische bestehet. Auf der Tafel desselben ist auf der schmalen Seite ein Steft eingeschlagen, auf welchen die Rolle gesteckt wird, worauf der feiner zu ziehende Drath aufgewickelt ist. An der andern schmalen Seite ist ein horizontal liegendes hölzernes 8 bis 10 Zoll dickes Rad, gleichfalls auf einen Steft gestecket, das ohngefähr 2 Schuhe im Durchmesser hält, und auf seiner Stirne tief eingekerbt ist, wie die an den gewöhnlichen Spinnrädern. Eine Stange, die mit einem eisernen Stachel oben in der Dicke des Zimmers über dem Rade eingesteckt ist, wird mit der andern Spitze am andern Ende in ein in das Rad gebohrtes Loch gesetzt, und durch Hülfe dieser Stange das Rad herumgedrehet; damit diese Drehung mit größerer und geringerer Gewalt geschehen könne, sind mehrere dergleichen Löcher in das Rad näher und weiter von dem Mittelpuukte eingebohret. Bei dünnerem Drathe braucht man weniger Gewalt, und setzet dahero den untern Stachel der Stange in ein näher bei dem Mittelpunkte der Scheibe oder des Rades befindliches Loch, bei dickerem Drathe muß die Gewalt größer seyn, und man wählet also ein entfernteres Loch. Zwischen dieser Scheibe und der Rolle ist ein Stock, oder eine kurze eiserne Stange senkrecht auf der Tafel befestiget, in deren Spalt da Zieheisen, davon eine nähere Beschreibung unter diesem Namen zu finden ist, eingesetzet und feste gemacht wird. Der Drathzieher steckt ein Ende des auf die anfangs erwähnte Rolle gewickelten Drathes

durch

durch eines der Löcher im Zieheisen, packet dasselbe Ende mit einer Zange, und ziehet damit den Drath durch das Loch so lange, bis er die Scheibe erreichet, und daran befestiget werden kann. Wenn dieses geschehen ist, so drehet er die Scheibe, vermmittelst der Stange, bis der ganze Drath durch das Zieheisen durchgezogen, von der Rolle ab und auf die Scheibe aufgewunden ist. Der solchergestalt feiner gemachte Drath wird nachmals wieder von der Scheibe ab auf die vorige Rolle gewickelt, und von neuem durch ein kleineres Loch des Zieheisens gezogen, bis er so fein ist als er begehret wird.

Arbitrage heißt beim Wechselhandel eine Aufgabe, welche von den verschiedenen Gelegenheiten, deren man sich bei einer Wechselunternehmung bedienen kann, die vortheilhafteste sey. Eine solche Aufgabe durch Berechnung aller Fälle untersuchen, wird arbitriren, und die wirkliche Entscheidung, welcher Fall den größten Vortheil mit sich führe, Arbitrium genennet. Um die Wechselarbitragen gründlich und gewiß zu berechnen, muß erstlich das Verhältniß in dem Werthe des Geldes, und zweytens der wirkliche Wechselcours der verschiedenen Handelsplätze zum Grunde gelegt werden. Ohne diese zwey Bedingungen ist die wichtige Operation der Wechselarbitragen nicht möglich. Die Hauptaufgabe ist immer diese: Wenn ein Kaufmann in dem Orte *A.* eine Summe an einen Kaufmann in dem Orte *B.* schuldig ist, oder an den letztern zu fordern hat; bei welcher Zahlungsweise hat er den größten Profit, oder den kleinsten Schaden? In Ansehung des Schuldners entstehen also die Fragen: Ists ihm am nützlichsten, oder am wenigsten schädlich, wenn er seine Schuld in gewissen Münzsorten baar an den Gläubiger in dem Orte *B.* übersendet, oder wenn er zur Berichtigung seiner Schuld einen Wechselbrief in den Ort *B.* übermacht,

um

um dadurch seinen Gläubiger zu befriedigen? oder wenn er seinen Gläubiger in dem Orte *B.* auf ihn, den Schuldner, nach dem Orte *A.* traßiren läßt, das ist: wenn er einen Wechselbrief, den sein Gläubiger, über eine der Schuldforderung gleiche Summe ausstellt, an dem Orte *A.* bezahlet? Ist es am vortheilhaftesten, wenn die Wechseloperation unmittelbar zwischen den beyden Handelsplätzen *A.* und *B.* gemacht wird, oder wenn der Kaufmann des Ortes *A.* seinem Gläubiger in dem Orte *B.* vermittelst des Geld- und Wechselcourses eines dritten Ortes *C.* oder mehrerer Zwischenplätze *C.* und *D.* befriediget? Wenn also z. E. ein Kaufmann zu Hamburg an einen Augsburger 3000 fl. oder 2000 Rthlr. Augsburger Currentgeld zu bezahlen schuldig ist, so kann er 1) mit 100 Rthlr. oder 300 Mark Hamburgischen Bankogeld in Augsburg $140\frac{1}{2}$ Rthlr. weniger oder mehr Augsburgisches Currentgeld abtragen, und also nach diesem Cours nach Augsburg remittiren, oder auch 2) von Augsburg aus auf sich traßiren lassen, um 100 Rthlr. oder 300 Mark Hamburgisches Bankogeld für 110 Rthlr. w. o. m. Augsburgisches Girogeld, oder 127 Rthlr. Augsburgisches Current, Namens seines Gläubigers, zu bezahlen. Nun soll also durch Wechselarbitrage entschieden werden, ob es für den Hamburger besser sey, nach Augsburg zu remittiren, oder von Augsburg auf sich traßiren zu lassen, und wie viel der Vortheil des einen Falles von dem anderen in Hamburgischem Bankogelde betrage. Man verfährt hiebey so, daß man 1) berechnet, wie viel die 3000 fl. Augsburger Currentgeld in Hamburger Bankogelde machen, wenn Hamburg nach Augsburg in obigem Curs remittirt; 2) kalkulirt, wie viel die 3000 fl. Augsburger Current an Hamburger Bankogeld erfordern, wenn Augsburg nach Hamburg auf obigen Fuß traßirt, die beyden gefun-

denen

denen Resultate untereinander setzet, und die Vergleichung anstellt.

1) Die Remeße nach oder per Augsburg.

140½ Thlr. Augsburg Courr. — 300 Mark Bko
in Hamburg — 2000 Thlr. Courr.? Facit Mark 4270 Schill. 7. — Bko.

2) Die Tratte von Augsburg.

127 Thlr. Augsburger Courr. — 100 Thlr. Giro
— 2000 Thlr. Courr. Facit Thlr. 1574. $72\frac{36}{127}$ kr. Giro.

110 Thlr. Augsb. Giro — 300 Mark Bko.
in Hamburg — 1574 Thlr. $72\frac{36}{127}$ kr. Giro. Facit Mark 4294. 15 Schill. Banko.

oder nach der Kettenregel:

2000 Rthlr. Augsb. Courr.
127 100 Thlr. Giro.
110 300 Mark Banko.

Fac. Mark 4294. 45 Schill. Bko.

Wenn also Hamburg auf sich von Augsburg aus traßiren läßt, so zahlt es Mark 4294. 15 Schill. Bko.
Wenn aber Hamburg nach Augsburg remittirt, so zahlt es nur : : 4270. 7 —

Folglich ist für Hamburg vortheilhafter zu remittiren, um : Mark, 24. 8 — Banko.

Auf gleiche Weiße muß man auch zu Werk gehen, wenn man mehrere Zwischenplätze hat, über welche man seinen Verbindlichkeiten oder Gerechtsamen durch Wechseloperationen Genüge thun kann. Es soll z. E. Hamburg nach Frankreich remittiren. Das kann geschehen: 1) *adrittura* oder gerade von Hamburg nach Frankreich hin zu $25\frac{12}{10}$ Schill. Lübischbanko für 1 Ecu von 3 Livres; 2) über Amsterdam, wenn von Hamburg aus 2 Mark Banko für $33\frac{15}{10}$ Stüver Holl. Banko, von Amsterdam aus aber $54\frac{3}{4}$ Pf.

Bl. Banko für einen Ecu von 3 Livres in Frankreich vergütet werden; 3) über London, wenn man von Hamburg aus nach London 33 Schill. $2\frac{1}{2}$ Pf. Bl. Banko für 1 Pfund Sterling und von London aus nach Frankreich $31\frac{7}{10}$ pf. Sterling für 1 Ecu von 3 Livres rechnet; 4) über Frankfurth am Mayn, wenn von Hamburg aus nach Frankfurth 100 Thlr. Banko für $145\frac{1}{2}$ Thlr. Frankfurther Wechselgeld, und von Frankfurth aus $76\frac{1}{2}$ Thlr. Wechseld für 100 Ecu von 3 Livres gegeben werden. Jeder von den drey letzten Wegen wird nun bei der Wechselarbitrage besonders berechnet, und dann werden die Resultate oder Facit untereinander und mit dem ersten Wege verglichen, da sich dann klar zeigt, auf welchem Wege Hamburg am wenigsten für einen französischen Ecu von 3 Livres zu bezahlen hat. Die Rechnung wird wieder, wie vorher, nach der einfachen Regel Detri oder nach der Kettenregel gemacht.

Die Fragen, die bei der Wechselarbitrage in Ansehung des Schuldners entstunden, und deren Auflösung itzt erläutert worden ist, kommen nun auch in Ansehung des Gläubigers vor. Auch der muß, wann er sein Handelsinteresse vollkommen besorgen will, durch Berechnung aller möglichen Geld- und Wechselcourse, die sich darbieten können, ausmachen, auf welchem Wege er die ihm gebührende Zahlung von seinem Schuldner mit dem größten Vortheile einziehen kann. Die Verfahrungsart ist die nämliche, wie vorher.

Arbolade ist ein Ragout, so aus Butter, Rahm, Eydotter, eingekochtem Birnmost, Zucker und Salz zubereitet wird.

Arbor de Rays ist ein Ostindischer Baum, welcher aus seinen Aesten junge Faßeln treibt, welche, die Erde berührend, Wurzeln gewinnen und wieder zu einem besondern Baum aufwachsen, sogar daß oft aus einem

ein-

einzigen Baum ein ganzer Wald wird. Ob er in Europa fortkommt, ist noch nicht bekannt und allerdings vielen Zweifeln unterworfen; diese außerordentliche Vermehrungskraft verdiente aber doch in Ländern, welche Holzmangel leiden, einige Versuche.

Arbus, eine Frucht, fast wie eine Melone, welche in Rußland an den wärmsten Oertern, als Astrakan, Arzow und Kiow wächset. Sie ist so groß als die größten Kürbisse, dunkelgrün, ganz rund, oben platt, am Stängel aber mit erhabenen Reifen und inwendig voll Fleisch, ohne Höhlungen, wie bei den Kürbissen und Melonen. Das Fleisch ist weis oder roth, wässerig, zergehet im Munde fast ohne Kauen, und hat einen angenehmen süßen Geschmack, löschet den Durst, kühlet und ist dabei gesund. Die Blätter dieser Frucht sind ebenfalls dunkelgrün, sehr groß und tief gekerbt. Der Saame liegt in dem Fleisch umher zerstreuet, ist dunkelgrau, flach, aber nicht so groß, wie der Kürbissaamen, sondern der Citrullen und Wassermelonen ihrem mehr ähnlich. Bei den Tartarn und in der Türkey heißt sie Karbus, welches vielleicht mit unserm Kürbis einerley Stamm haben kann.

Arbutus, siehe Erdbeerbaum.

Arcaden. Dieses Kunstworts bedienen sich die Seidenweber, die auf dem Kegelstuhle arbeiten, und verstehen darunter gewisse Schnüre oder Bindfäden, deren mehrere an eine jede Rahmchorde unter den Löchern des Collebretts angeknüpfet werden, und durch die Löcher des Harnischbrettes durchlaufen. Man kann sich hievon unmöglich einen deutlichen Begriff machen, wenn man nicht den ganzen Zusammenhang des Stuhles vor Augen hat, weswegen diejenigen Leser, denen hieran gelegen ist, auf den Artickel: Kegelstuhl verwiesen werden.

Arcançon, sonst *Bray sec*, oder falsches Colophonium genannt, ist eine Art schwarzen Pechs oder Harzes, so in den Brennkolben, worinnen Terpentinöl abgezogen worden, liegen bleibt.

Archangel. Von der in dieser Rußischen Handelsstadt gewöhnlichen Art, Buch und Rechnung zu halten, dann denen daselbst eingeführten Münzen, Maasen und Gewichten, findet man unter dem Artickel: Rußland die nöthige Auskunft.

Archard, siehe Achiar.

Arche ist ein auf dem Rhein gebräuchliches Fahrzeug, das unten platt, oben enger als unten, von hohem Boorde und an Vor- und Hinterstellen bauchicht ist. Es heißet auch sonst Ack oder Aak, und wird zu Verführung des Weines nach Holland meistens gebraucht.

Auf den Schiffen benennet man auch das breterne Gehäuse mit diesem Namen, womit man den Pumpenstock umgiebt, damit er keiner Beschädigung ausgesetzt seye, statt welches er auch öfters mit Stricken umwickelt, und dadurch gleichsfalls sicher gestellet wird.

Desgleichen nennet man die Gerinne, die man mit Schutzbretern verschließet, welche man aufziehet, wann man das Wasser ablassen will, Archen.

Archen, Leinen, Sennen werden die starke Stricke an den Jagdzeuchen genannt, und bestehen aus Ober- und Unterarchen. Sie müßen nur einige Klafter länger, als die Tücher und Netze seyn.

Archetype ist ein Name, den man im Münzhofe dem *Estalon*, oder ursprünglichen Gewichte giebt, welches daselbst aufbehalten wird, die andern Gewichte darnach zu zeichnen.

Archiduc d'ete, siehe Birn.

Archii, Rußische Ellen. 100 Archii thun 105 Brabanter Ellen, siehe Arschin.

Archi-Imperiale, siehe Sarsche.

Archille, ein Färberkraut, welches stark auf den Inseln des grünen Vorgebürges wächst, und das der König von Portugall verpachtet hat.

Architrab wird von einigen auf deutsch Unterbalken genennet, weil er der unterste Theil des Hauptgesimses einer Säulenordnung ist und den Balken oder die Schwelle vorstellet, die unmittelbar auf den Säulen aufliegt, und über den mehreren, die in einer Reihe stehen, wegstreichet. An den niedrigen Ordnungen ist er gewöhnlich aus zweyen, an den hohen aus dreyen übereinander liegenden Streifen zusammen gesetzet, darunter jedesmal der obere etwas weiter hervorspringet als der untere, der allerunterste aber keine Ausladung über den verdünnten Schaft hat, weil es der Festigkeit gemäß ist, daß die ganze Last von der Stütze, die sie tragen soll, unterstützet werde.

Archivolte, *Medeno*, nennet man die Auszierungen der Schwibbögen, wo dieselbe bei Bogenstellungen, steinernen Brücken und dergleichen vorkommen. Man pfleget dazu die Glieder des Architrabs zu nehmen, und sich dabei nach derjenigen Ordnung zu richten, deren man sich in der übrigen Verzierung des Gebäudes bedienet.

Arcin, ein Längenmaaß in Rußland, welches anderthalb Ellen ausmachet.

Arco, siehe Zink.

Arcuccio nennet man zu Florenz dasjenige Gehäuse, welches nach einem scharfen Befehl der Obrigkeit jede Mutter oder Amme auf ihr kleines Kind setzen muß, wann sie es entweder im Bette bei sich schlafen lassen, oder nur des Nachts säugen will, damit das Kind, wann sie darüber einschlafen sollte, keinen Schaden leiden, noch erdruckt oder erstickt werden möge. Man kann sich diese Maschine als eine eigene Bettstelle des Säug-

lings, ohne Boden und Fußbret, und anſtatt des Himmels mit einem ſchmalen Brete überlegt, vorſtellen. Am Kopfe iſt ein Bret aufgerichtet, welches unten 14 Zoll breit, 13 Zoll hoch und oben wie ein halber Cirkel abgerundet iſt. An dieſem Kopfbrete werden unten 2 lange auf die hohe Kante geſtellte Breter der Länge nach eingefügt. Sie ſind am Kopf 7, und gegen die Füße $4\frac{1}{2}$ Zoll breit oder hoch, 3 Fuß und 2 Zoll lang, und machen die Seitenblätter aus. Ein drittes, eben ſo langes und ſchmales Bret, wird der Länge nach oben am Kopfbret eingefügt, und unten bei den Füßen durch einen eiſernen, in den Seitenbretern beveſtigten Bogen, unterſtützt. Oben iſt dieſes Kopfbret $5\frac{1}{2}$, am Ende aber nur 4 Zoll breit, ſo wie überhaupt die ganze Maſchine bei den Füßen mehr zuſammen gezogen wird als oben am Kopfe. Die 3 Breter ſtehen ziemlich weit von einander, und oben gegen das Kopfbret zu iſt in jedem Seitenbret noch ein runder Einſchnitt angebracht, um dem Kinde dadurch die Bruſt um ſo bequemer reichen zu können. Dieſe Maſchine, unter welcher das Kind liegt, verhindert, daß weder die einſchlafende Mutter oder Amme ſolches erdrücken, noch auch, daß es von denen darauf fallenden Betten erſticket werden kann.

Arcutio, ſiehe *Arcuccio*.

Ardaſſes iſt die gröbſte unter allen Arten der Perſiſchen Seide, und gleichſam der Ausſchuß von jeder Art. In dieſem Verſtande ſagt man: Legis, Houſſets, Choufs und Payas Ardaſſes, wenn man die geringſte von dieſen 4 Arten der Perſiſchen Seide anzeigen will.

Ardaſſiner Seide, Ardaßines, welche man in Frankreich *Ablaques* nennet, iſt eine ſehr ſchöne Perſiſche Seide, die man über Smirna bekommt, und an Feine dem Sourbaſtis, oder vielmehr Cherbaßis,

nichts nachgiebt. Nichts destoweniger wird sie in den Seidenzeugfabricken zu Lion und Tours gar wenig gebrauchet, weil sie im Abwinden kein warmes Wasser leidet.

Ardeb oder **Ardebe**, ein Türkisches Kornmaaß, zwischen 260 und 300 Französischen Pfunden am Gewicht haltend.

Ardelle (*Eau d'Ardelle*) ist eine Art französischen Liqueurs, dessen vornehmste Ingredienzien Gewürznelken und Muskatenblumen sind.

Areb ist eine Rechenmünze, der man sich in den Ländern des großen Moguls, hauptsächlich zu Amadabath bedienet; vier Arebs machen einen Couron, ein Couron gilt 100 Lacken, und ein Lack 100000 Rubeln.

Areffel, siehe Sperberbaum.

Argent, eine Münze, siehe Böhmen.

Argoudan, ist eine Art Baumwolle, die an unterschiedlichen Orten in China gesammlet wird. Sie macht einen Theil des Handels aus, welchen die Chineser von Canton mit den Inwohnern der Insel Haynan treiben.

Argusfisch. Er gehört unter das Geschlecht des Klippfisches. (*Chaetodon.* Linn.) Die Kennzeichen dieses Geschlechts sind: viele bürstenartige, biegsame, dichte beisammen stehende kleine Zähne; die in der Riemenhaut befindliche 6 Strahlen; ein etwas platter, tellerförmiger, runder Körper, mit vielen Streifen und augenförmigen Flecken. Diese Gattung, welche Argusfisch heißt, erkennet man an den vielen schwarzen Flecken, dem ungetheilten Schwanz und an den eilf steifen Rückenfinnen. Sein Aufenthalt ist das Indianische Meer.

Aridas oder **Aredas** ist eine Art Taffent, die in Ostindien aus einer Art Seide oder glänzenden Fäden gemacht wird, welche man aus einigen Gräßern oder

Pflan-

Pflanzen ziehet; sie heißen daher auch Graßtaffente oder Graßaridas, fr. *Aridas d'herbes.*

Ariki oder **Arki.** So nennen die Tartarn oder Kalmucken den Brandewein, welchen sie von der Pferde- oder Kühmilch destilliren. Sie sammlen die Milch in zusammengenähten rohen Ochsenhäuten, und lassen solche darinne säuren und dicke werden, hernach schütteln und rütteln sie solche so lange, bis ein dicker Saan oder Room sich darauf setzt; diesen nehmen sie ab, trocknen solchen an der Sonne, und traktiren die Gäste damit, die saure Milch aber trinken sie entweder, oder destilliren auch gedachten Brandewein daraus. Die saure Milch aber, die sie trinken, nennen sie Kumisse.

Arindrato, ein Baum aus Madagascar, dessen faules Holz einen unvergleichlichen Geruch von sich giebt, wann man es anzündet; daher es sich vortreflich zum Räuchern schickt.

Aristokratie wird zu den Freystaaten (Republicken) gezählt, und ist eine Regierungsform, wo die höchste Gewalt nur einem Theil des Volks durch die Rathsversammlung allein zukommt. Venedig, Genua, Amsterdam, Zürich, Bern, Basel sind Europäische Aristokratien. Die Glieder des Senats (*Proceres*) sie mögen nun wegen ihrer Geburt (*Primores Magnates*) oder wegen ihrer persönlichen Verdienste (*Optimates*) diese Stelle besitzen, sind, zusammen genommen, das Oberhaupt und unabhängig, einzeln aber sind sie Unterthanen und Staatsbediente. Vernunft und Erfahrung zeigt uns verschiedene Arten, wie sich ein Staatsburger Sitz und Stimme in dem aristokratischen Senat erwerben kann. Unmittelbar durch die Grundgesetze, (*ipso jure*) und auch durch die Wahl. Ersteres findet statt, wenn die Staatsgesetze mit dem Adel und der Abstammung von einem Rathsherrn wie in Venedig, oder mit dem Besitz

gewisser Güter die Senatorenstellen verknüpfen. Die Wahl kann entweder unter allen Mitbürgern das würdigste Subjekt herausnehmen, (*Aristrocratia electiva*) oder sie ist auf gewisse Familien, Staatsämter oder reiche Bürger eingeschrenkt (*electiva mixta*). Ordentlicher Weise wählt der Senat, aber es ist auch kein Widerspruch, wenn die ganze Bürgerschaft das Wahlrecht hat, dann die Wahl für sich betrachtet, giebt dem Wählenden noch keine Oberherrschaft. Der Senator wird ferner entweder auf Lebenslang, (*Aristocratia perpetua*) oder nur auf eine Zeit (*temporaria*) erwählt, und die Wahlhandlung geschieht durch Stimmen oder durch das Loos, doch so, daß das Loos nur unter Personen von gleichen Verdiensten entscheidet. Ist die Gewalt des Senats durch gewisse Grundgesetze dergestalt gemäßiget, daß in gewissen Stücken auch des Volks Einwilligung nöthig ist, so ist es eine gemäßigte Aristokratie, (*Aristocratia temperata*) wo nicht eine reine (*pura*). Endlich wohnen die Vornehmste (*Senatores*) entweder in einer Stadt beysammen, daß sie, wenn sie wollen, in aller Geschwindigkeit ihre Rathsversammlungen halten können, (*Aristocratia urbica*) oder sie sind im ganzen Lande zerstreuet, (*Aristocratia diffusa*) und müssen zur anzustellenden völligen Rathsversammlung berufen und eingeladen werden. Soll die Aristokratie bestehen, so müssen Patriotismus, Staatswissenschaft, Einigkeit und Gleichheit der Senatoren die Versammlungen beleben. Man muß keine unwürdige, hochmüthige, eigennützige und zänkische Rathsglieder aufnehmen, keine mächtige Senatoren wählen, auch während der Regierung ein Rathsglied nicht zu mächtig werden lassen, dahin sehen, daß ein Senator nicht von dem Willen eines benachbarten großen Fürsten abhänge, von ihm unterstützt werde, oder sein Vorsitzrecht nicht über die Gränzen ausdehne, sich vor-

vorzüglichen Anhang bei den Unterthanen zu machen suche, u. dgl. Dynastie und Oligarchie sind gefährliche Feinde wider die Erhaltung der Aristokratie.

Aristosus, siehe Alet.

Arke, siehe Arche.

Arlesbaum, siehe Arlsbaum.

Arlet, eine Art von Kümmel, womit ein ziemlich grosser Handel in Ostindien, sonderlich zu Surate, getrieben wird. Dieser Kümmel von Surate ist von dreyerley Sorten; der weise, der um 8 Mamoudis verkaufet wird; der schwarze Kümmel, der um 3 Mamoudis verkaufet wird, und der kleine Arlet, der um eben den Preiß gegeben wird als der schwarze.

Arls-Arles-Arlsbeerbaum, Adlerbeerbaum, zahmer Vogelbeerbaum, bekommt einen hohen und starken Stamm in gutem Erdreich, und kann von Kernen und Schößlingen, und der Stamm zu Oberholz gezogen werden. Er verdrückt das Unterholz sehr wenig, schlägt auch auf dem Stamm und Stock wieder aus, und ist also für ein sehr nutzbares Holz zu achten. Er wächst aber nicht an allen Orten. In Thüringen und hin und wieder in Franken und Schwaben wird man ihn antreffen. Seiner Härte wegen ist er den Tischlern sehr brauchbar. Man bemerkt, daß der Frucht oder den Beeren dieses Baums die Vögel mehr nachstreben als den gemeinen Vogelsbeeren. Reif und zu genießen sind die Beeren, wenn sie braun werden. Das Wild streicht auch gerne daselbst, wo sie wachsen, zumal zu der Zeit, wenn sie abzufallen anfangen.

Arm wird auch, zwar in uneigentlichem, doch sehr gebräuchlichem Verstande, alles das genennet, was aus einer Sache herausraget und etwas anderes zu tragen bestimmt ist. So haben z. E. die Kronenleuchter Aerme, die die Lichter tragen. Der Bergmann benennet mit diesem Namen das gezimmerte

Holz in der Welle oder Walze am Geschleppe, in welchem das Stangeneisen mit einer Hang- und Steck-nadel befestiget ist, wovon die Artickel: Geschleppe und Gestänge mehrere Nachricht geben; wie auch die in die Welle des Puchrades eingesetzte Hölzer, welche, wann sie die Däumlinge der Stempel ergreifen, dieselbe heben, und wenn sie von jenen wieder abgehen, diese wieder fallen lassen; desgleichen diejenigen Hölzer am Rade, die von der Welle nach dem Kranze laufen und an Wagenrädern Speichen heißen. An einem Wagen nennet man die beyden Hölzer Aerme, die an der Vorderachse fest sind, hinterwärts weit voneinander stehen, und daselbst den Lenkschemmel tragen, vorwärts aber zusammen laufen, und das hinterste Ende der Deichsel zwischen sich fassen.

Armazoen, siehe Vleet.

Armeline, siehe Hermelin.

Arme Männchen ist ein Loch oder kleiner Behälter, wo untreue Müller das Getraide, so sie ihren Mahlgästen entwenden, verstecken. Das Wort kommt in einigen Mühlenverordnungen vor, darinn den Müllern verboten wird, unerlaubte Vortheile, das arme Männchen, Diebslöcher und dergl. zu gebrauchen.

Armenanstalten. Die Nothwendigkeit der obrigkeitlichen Anstalten zu Versorgung der innländischen Armen kann wohl als allgemein anerkannt vorausgesetzet, und darf nicht erst erwiesen werden. Was aber die Regierung in dieser Rücksicht vorzukehren habe, darüber ist so vieles geschrieben worden, daß auch die allerabgekürzteste Anführung desselben die Gränzen eines Artickels in einem Wörterbuch überschreiten würde. Unter den bekannten Armenversorgungsanstalten haben sich die in den Königl. Preußischen und Kurfürstl. Braunschweigischen Landen den meisten Ruhm erworben.

Ich will also das wesentlichste davon kürzlich anführen, und sodann weitere Vorschläge machen.

In den Königl. Preußischen Landen erhalten diejenige Arme, welche ganz und gar nichts mehr verdienen können, so wie auch ganz älternlose arme Kinder, eine ganze Portion, diejenige Arme aber, welche noch etwas verdienen können, so wie auch die Kinder armer Leute, eine halbe Portion täglich. Die tägliche Portion bestehet in einem Silbergroschen, oder auch in einem halben Groschen an Geld um $1\frac{1}{2}$ Pfund Brod, und also die halbe Portion in der Hälfte dieser Gabe. Dieses Allmosen wird allzeit auf eine Woche vorausgegeben; es muß sich aber der Empfänger mit einem vorher erhaltenen Billet dazu legitimiren. Die hierzu erforderliche Kosten werden in den Städten nach dem Servisbeitrag, und auf dem Lande nach der Brandassekurationsanlage unter sämtliche Einwohner ausgetheilt und von ihnen erhoben. Wann Legate oder sonsten freywillige Beiträge einkommen, so werden die Ausschläge nach Proportion vermindert. In den Kirchen, Stadtthoren, Kaffee- und Wirthshäußern sind verschlossene Armenbüchsen aufgestellet, welche besonders bei Hochzeiten und Kindtaufen herumgegeben werden müssen. Auch ein Theil der Accis- und Zollstrafen ist den Armenanstalten gewidmet, so wie auch die allenfalsige Verlassenschaft der ohne Aeltern und Kinder Versterbenden den Armen der Armenanstalt heimfällt. In der Stadt Braunschweig, welche zu dem Ende in besondere Quartiere abgetheilet ist, werden blos wochentliche freywillige Beyträge, und zwar allezeit durch einen Einwohner aus dem Quartier, von Haus zu Haus gesammlet, und diese Sammlung alternirt unter den Hausbesitzern der Quartiere. Der Sammler hat ein Buch bei sich, in welches jede Gabe eingeschrieben wird, und der Austheilung des gesammelten Geldes unter die Arme

kann jeder, der da will, persöhnlich beywohnen, und sich von der dabey beobachtet werdenden Ordnung und Richtigkeit überzeugen.

Ueber das Armenwesen auf dem Lande ist ein besonderer Direktor und Oberaufseher bestellet, welcher in jedem Dorfe den Prediger zum besondern Inspektor hat. Diese Inspektoren müssen alle Monate über die bei ihnen, oder in ihrer Pfarre sich befindliche Hausarmen eine genaue Specifikation machen, und darinnen deren Wohnung, Alter, Ursache ihres Unvermögens, ob sie verheyrathet sind, ob sie Kinder haben, wie alt diese sind, und was sie vor Handthierung treiben, verzeichnen, und solche Specifikation den 20ten eines jeden Monats dem Direktor zuschicken, damit derselbe den Abgang und Zuwachs der Armen einsehen, die Ursache des letztern untersuchen, und die nöthige Verfügung machen könne.

Unter solche Hausarmen werden nur diejenigen gerechnet, welche niemand haben, der den Rechten nach zu ihrer Alimentation gehalten und darzu vermögend wäre, dann auch weder selbst, durch ihre eigenhändige Arbeit, ihr Erforderliches an Brod und Kleidung sich erwerben können, noch von denen an andern übergebenen Höfe, aus Ehestiftungen und andern Verträgen, ihre Unterhaltung zu fordern haben, auch jetzo wirklich auf den Dörfern wohnen. Und diese sind es, vor deren nothdürftige Verpflegung aus den Armenanstalten Sorge getragen wird, und die bei ihrem Absterben daraus begraben werden, wogegen ihr Nachlaß den Armenanstalten, wann Kinder vorhanden, zum Kindestheil, sonst aber gänzlich anheimfällt. Hingegen ist keinem Einwohner auf dem Lande erlaubt, einen fremden Armen aus andern Ländern bei sich aufzunehmen, und selbigen den Armenanstalten zur Last mit aufzubürden. Es darf auch keiner diejenige Person, welche er auf seinem

Hofe

Hofe und Gütern ernähren muß, mit Entziehung seiner Schuldigkeit, und so lange er selbst das Vermögen dazu hat, an die Armenanstalten verweisen. Ist aber ein Hauswirth selbst in den Umständen, daß er die auf sich habende Ernährung des andern, ohne seinen völligen Untergang, weiter nicht aushalten kann, so muß derselbe sich deshalb bei dem Prediger melden, und dieser dem Direktor davon berichten, welcher dann das benöthigte verfüget. Es fällt aber sodann des Armen aus dem Hofe zu fordern habende Mitgift den Armenanstalten zu. Die aber durch Arbeit sich selbst ernähren können, werden, wann sie aus den Armenanstalten ihren Unterhalt muthwillig suchen, mit Gefängniß oder öffentlicher Arbeit bestrafet. Es werden auch die Kinder auf andere Weise nicht zu dem Genuß der Armenanstalten gelassen, als wann sie sonst aus keinem Hofe die Unterhaltung mit Recht fordern können, oder derselbe, Unvermögens halber, sie zu ernähren nicht im Stand ist, in welchem Fall sie zwar aufgenommen werden, ihre an dem Hof habende Forderung aber, wann sie währender Kindheit sterben, den Armenanstalten anheim fällt.

Die Seelensorge für die Armen ist den Inspektoren besonders anbefohlen. Sie müssen auch die armen Kinder zur Schule anhalten, und das Schulgeld sowohl, als die Kosten für die benöthigte Bücher und Schreibmaterialien werden aus den Armenanstalten bezahlet. Wie dann auch, auf des Predigers Bericht und des Direktoris Ermessen, die Kinder solcher Unterthanen, welche zwar ihnen Speise, Trank und Kleidung reichen, sie aber nicht zur Schule halten können, dazu aus den Armenanstalten gehalten werden. So bald die Kinder zum heil. Abendmal zugelassen werden, müssen die Prediger sie genau ausforschen, worzu sie ferner tüchtig seyn dürften, und sie vornämlich in dem Dorfe, woraus

sie

sie das Allmosen genossen haben, bei einem Brodherrn vermiethen; im Fall sie aber zu Kriegsdiensten, oder zu einem Handwerk Lust haben, sie mit einem Schein an den Direktor zu weiterer Verfügung abschicken.

Die Verpflegung der Armen mit Speise uud Trank wird dadurch erhalten, daß theils Einwohner selbst die Armen speisen, andere aber wochentlich etwas an Brod, Käse oder dergleichen Eßwaaren, darzu reichen, so nebst dem Allmosen an Geld durch den Herumgang eingesammlet und auf der Pfarre von dem Prediger vertheilet wird. Zu dem Ende hält jeder Inspektor eine ordentliche rubricirte Specifikation von allen in seiner Pfarre befindlichen Einwohnern, wie dieselben auf der Reihe wohnen, sowohl Eigenthümern als Miethsleuten, und ohne Unterschied, ob es adeliche, schriftsäßige oder amtsäßige sind; wo denn bei einem jeden angemerket ist, zu welcher Art der Verpflegung er sich anerboten hat. Die Kosten hingegen zu der erforderlichen Kleidung, Haltung der Kinder zur Schule, zu den nöthigen Ausgaben vor die, welche ein Handwerk lernen wollen, ingleichem vor die erlaubten Kollektanten und fremde Armen, werden durch wochentliche Sammlungen auf folgende Weise zusammengebracht. Ein jedes Dorf ist, nach Befinden der Größe, in zween oder mehrere Theile, oder, wenn es aus wenig Häusern bestehet, gar nicht getheilet. Ein jeder Einwohner gehet alle Montage, auf der Reihe, in seinem Distrikte oder im ganzen Dorfe, mit einer verschlossenen Büchse, bei denen, welche die Hausarmen nicht speisen, herum, sammlet das Allmosen, und bringet die Büchse noch denselben Tag zu dem Pfarrer, welcher selbige sodann eröfnet und in Gegenwart des Sammlers das Geld nachzählet, solches herausnimmt und aufzeichnet, die ledige Büchse aber wird dem in der Reihe folgenden Einwohner zugestellt.

Die

Die Wittwen und Waisen werden mit dem Umgange verschonet, sie müssen aber solchen durch einen glaubhaften Mann an ihrer statt verrichten lassen, oder in dessen Ermanglung muß der Prediger jemand darzu ausfindig machen, oder es dem Küster oder Schulmeister auftragen. Es darf sich dieses Umgangs, bei Vermeidung gesetzter Geldstrafe, keiner entziehen, und die Prediger selbst sind davon nicht befreyet.

Zu dem wochentlich gesammleten Gelde kommt auch dasjenige, so durch den Klingelbeutel und die Becken in der Kirche gesammlet wird. Ueber die eingegangene und ausgetheilte Armengelder führet der Inspektor die Rechnung, und schicket solche alle 3 Monate, jedesmal am 21ten des laufenden Monats, dem Direktor zu, welcher dieselbe moniret, und alle Jahre gehörig abnimmt. Was von diesen Geldern denen Hausarmen, welche nicht gespeiset werden, wochentlich, monatlich oder vierteljährig zu ihrer Nahrung, Kleidung und den Kranken zur Pflege und Wartung zu geben ist, darüber müssen die Prediger, nach eines jeden in ihrer Gemeinde befindlichen Hausarmen genau erforschten Umständen, dem Direktor Vorschläge thun, und dessen Determination erwarten. Es soll aber die Versorgung der Armen so reichlich, daß keiner an dem Erforderlichen Mangel leide, zugleich aber auch so mäßig geschehen, daß keiner in Müßiggang und Muthwillen gerathe. Dem Direktor ist zugelassen, denenjenigen Dörfern, welche eine größere Last von Hausarmen über dem Hals haben, als sie zu versorgen fähig sind, mit Anweisung der Gelder aus andern Gemeinden, welche entweder gar keine, oder gar wenige Hausarme haben, zu Hülfe zu kommen, welche Gelder sodann ein Prediger dem andern, gegen sothane Anweisung und Quittung, ohnfehlbar zuschicken muß. Den kranken Hausarmen müßen die Landphysici ohne Entgeld oder

Beloh-

Belohnung Rath und Hilfe ertheilen, und die von ihnen attestirte Rechnungen über die gebrauchten Medicamenten werden in den Amtsdörfern von den Beamten bezahlt und der fürstl. Kammer berechnet, in den Gerichtsdörfern aber von deren Obrigkeiten bezahlt, und eben also wird es auch mit den Vorspannpferden oder Fuhren, zu Abholung und Wiederfortbringung der Landphysikorum, gehalten. Wann von dem fürstl. Konsistorio, aus wichtigen Ursachen, im ganzen Lande Kollekten verstattet werden, so sollen dieselben jedesmal nach Möglichkeit solchergestalt angeordnet werden, damit diesen Armenanstalten dadurch kein Abbruch geschehe, und die zur Erhaltung der Hausarmen freywillig beitragenden Unterthanen nicht zu sehr beschweret werden.

Die von sich selbst entstandene gewöhnlichste, aber auch nachtheiligste Art, die Armen zu versorgen, ist der Gassenbettel. Man ist darinnen sehr einig, daß er allenthalben abgestellet zu werden verdiene, von den dahin führenden Mitteln aber wird der besondere Artickel: Gassenbettel handeln.

Hier finde ich nur vorläufig zu erinneren für nöthig, daß es zu Unterstützung der Armenanstalten hauptsächlich nöthig ist, dem Gassenbettel zuverlässig, gänzlich und für beständig zu steuern. Darinnen versehen es die meiste Obrigkeiten, daß sie hierüber nicht genug wachen, und dadurch habe ich schon die besten Armenanstalten wiederum zu Grund gehen sehen.

Die Anstalt unserer Vorfahren, die Armen in besondern Armenhäusern, Hospitälern und Lazarethen unterzubringen, hat ihre sich beinahe die Waage haltende gute und beschwerliche Folgen, welche unter dem Artickel: Hospital aufzusuchen sind. Hier wird es genug seyn, zu bemerken, daß es am räthlichsten seyn dürfte, bei Einrichtung der Armenverpflegungsanstal-

anstalten, die schon vorhandene Hospitäler dazu zu benutzen und mit in den Plan zu ziehen; wann aber deren keine vorhanden seyn sollten, sich mit Erbauung und Einrichtung neuer Hospitäler nicht aufzuhalten, sondern die dazu erforderliche große Summen lieber gleich unmittelbar zur Unterhaltung der vorhandenen Armen zu verwenden.

Bei den Armenverpflegungsanstalten sind zwo Hauptfragen zu erörtern: wie nämlich die dazu erforderliche Geldsummen aufgebracht, und wie sie vertheilet werden sollen.

Es lauft zwar im Grunde immer darauf hinaus, daß die weniger Arme dasjenige hergeben müssen, was den Aermern gereichet werden solle; allein die Art und Weise, wie jene ihre Beiträge zu leisten angewiesen werden, kann ihnen doch die Last gar sehr erschweren oder erleichtern. So sehr der Gassenbettel den Bürgern, so wie den Landleuten, zur oft unerträglichen Last wird, und so gerne diese sich zu einer ansehnlichen wochentlichen Abgabe öfters verstehen würden, wann sie dessen los werden könnten, so sind sie doch daran gewöhnt, ihre Abgabe freywillig zu entrichten und sich darinnen nichts vorschreiben zu lassen. Selbst die Religion, welche sich doch mit Erweckung der Mildthätigkeit gegen Arme so sehr beschäftigt, läßt dannoch dem Menschen darinnen seine Freyheit. Will man dann der edelsten unter allen menschlichen Handlungen durch Zwang, Maas und Ziel alles Verdienst benehmen, und sie zur sklavenähnlichen Handlung herabwürdigen, damit der Wohlthäter auch in ihrer Ausübung kein Vergnügen mehr empfinden möge? Wird man nicht endlich den Staatsbürger ganz zur Maschine machen, wenn man alle seine Leibes- und Seelenkräfte nach dem Willen des Regenten und seiner Räthe modelt, formt und zwingt? und werden diese im Stande seyn, ihre Re-

parti-

partition nach einem hinlänglich richtigen Maasstab zu verfertigen? — Zwar verdrießt es mich eben so sehr, als es immer einen Erdensohn verdrießen kann, wann ich täglich den Armen über Vermögen und den Reichen wenig oder gar nichts zum besten der Armuth thun sehe; allein jener genießt dafür doch innerliche Zufriedenheit, welche ihn hinlänglich belohnt, und für diesen giebt es immer noch Zwangsmittel, welche jenen nicht zugleich mit betreffen. Ich bekenne es also offenherzig, daß es mir nicht gefällt, wenn man den Beitrag von Obrigkeitswegen bestimmt und einfordert, und am allerwenigsten, wenn man außerordentliche freywillige Beiträge nicht zu Vermehrung des Allmosens, sondern zu Verminderung der ordentlichen Beiträge verwendet. Wer wird wohl außerordentliche Allmosen geben, wann er siehet, daß solche nicht den Dürftigen, sondern dem größten Theil nach, seinen wohlhabenden Mitbürgern zufließen? Weit billiger und der Natur der Sache angemessener scheinet es mir also, wenn man wochentlich freywillige Beiträge sammlen läßt.

Mehrere neuere Beispiele bewähren es, daß es sehr vortheilhaft ist, wann diese Einsammlung, so wie ich oben von Braunschweig erzehlet habe, durch die Einwohner der Städte und Dörfer selbsten wechselsweise besorget wird.

Nicht nur zu mehrerer Sicherheit, da die verschlossene Büchsen gleichwohl gegen kleine Räubereyen nicht hinlänglich schützen, sondern auch zu Beförderung der Mildthätigkeit, möchte es am besten seyn, dem Sammler ein schriftliches Verzeichniß aller derjenigen Einwohner mitzugeben, welche einen wochentlichen Beitrag zu leisten im Stande sind und ihn anzuweisen, daß er von jedem derselben die erhaltene Gabe eigenhändig einschreiben lassen, bei denjenigen aber, welche nicht schreiben können, sie sogleich in

ihren

ihren Häusern einschreiben solle. An jedem Ort, und in großen Städten in jedem Viertel ist ohnehin ein beständiger Armeninspektor nöthig, welchem ein Aßistent aus den Ortseinwohnern, der von Zeit zu Zeit abgewechselt wird, zugegeben werden kann, und diesem müßte sodann der Sammler die Liste zurücke bringen, und wann ihr Innhalt zusammen gerechnet ist, die erhaltene Beiträge vorzählen und ihre Vertheilung an die Armen überlassen. Wann nun aus diesen wochentlichen Listen alle Viertel- oder halbe Jahre ein allgemeines Verzeichniß, was jeder Gutthäter in diesem ganzen Zeitraum mitgetheilet hat, und wie und an wen diese Beiträge verwendet wurden, verfertiget, und von der Kanzel abgelesen würde, so wäre es doch wohl ein Wunder, wann dadurch die Sammler nicht von allem Betrug abgehalten, und die Leute zur Mildthätigkeit mächtig angefeuret werden sollten. Um aber diesen gedoppelten Endzweck um so weniger zu verfehlen, müßte solches Generalverzeichniß aller Einnahmen und Ausgaben eben so oft durch eine obrigkeitliche Person durchgesehen, der Kalkulus geprüft und allgemein bekannt gemacht werden, daß es jedermann ohne Ausnahme frey stehen solle, entweder schriftlich oder mündlich, in eigener Person oder durch einen andern, es dem Kommissar anzuzeigen, was einer oder der andere etwa für Unrichtigkeiten, sowohl in Ansehung der Beiträge als der Austheilung bemerkt haben möchte. Jedoch müßte man versichern, daß keiner von diesen Angebern mit Namen genennet und dadurch allerley Unannehmlichkeiten ausgesetzet zu werden befürchten dürfte. Und da es nur allzu begreiflich ist, daß sich nicht alle Geizhälse durch die öffentliche Bekanntmachung der Beiträge zu proportionirten Gaben vermögen lassen werden, so müßte man das Publikum annoch ermuntern, auf die vorhin bemerkte Art es dem Kommissar zu

eröfnen, wann jemand glauben würde, daß ein oder anderer offenbar wohlhabender Mann, in Vergleichung mit andern, sich auffallend karg bezeigt hätte.

Der Gebrauch, welchen man von diesen Anzeigen machen könnte, möchte etwa in folgendem bestehen: Wenn von mehrern Personen wiederhohlte Beschwerden über unrichtige Angaben der Beiträge, und ihrer Austheilung einlangen sollten, wäre nicht nur die dadurch beschwerte Person zum Ersatz anzuhalten, sondern auch bei nächster bester Gelegenheit von der Armenanstalt auszuschließen und nicht mehr dazu zu erwählen. Doch müßte es ohne offentliche Bekanntmachung der Veranlassung geschehen, da keine vollständige gerichtliche Untersuchung und Beweißführung gegen sie möglich ist, wenn man die Angeber verschweigen will. Die Entsetzung vom Amt könnte auch um so leichter ohne Beschimpfung statt finden, wann man dieses, wie ich ohnehin für nöthig erachte, nicht beständig macht, und mit keiner ordentlichen Besoldung belohnt. Von selbsten aber verstehet es sich, daß vor so einem Schritt von Seiten des Kommissars vorerst Warnungen und Ermahnungen, auch eine berichtliche Anzeige der geschehenen Beschwerdeführungen an eine höhere Obrigkeit vorhergehen müßten. — Auch in Ansehung der beobachteten Austheilung, sollte der Kommissar jeden, ohne Unterschied, mit seinen Erinnerungen und Bemerkungen anhören, und unter Zurathziehung der Inspektoren, davon den bestmöglichsten Gebrauch machen.

Würden hingegen gegen einen reichen Mann öftere Beschuldigungen einer allzugroßen offenbaren Kargheit einkommen, so könnte der Kommissar ihn anfänglich vorfordern und versuchen, ob er durch vernünftige Vorstellungen nicht zu einer billigern Beisteuer zu bewegen seyn möchte; bei mehrmaligen ver-

geblis

geblichen Versuchen aber es an die höhere Instanz berichten, welche sodann, meines Erachtens, guten Fug haben würde, ihm einen ergiebigen Beitrag schlechterdings zu bestimmen, und ihn zu dessen richtiger Ablieferung nöthigen zu lassen.

Die hauptsächlichste Beiträge zu Unterhaltung der Armen müssen allerdings von den Landeseinwohnern selbst erwartet werden, doch könnte man auch die durchreisende Fremde einigermaßen zur Mitleidenheit ziehen, nicht nur durch die ohnehin schon an so vielen Orten eingeführte, in allen Gasthöfen angeschlossene Armenbüchsen, sondern auch insbesondere dadurch, wann man in Städten, unter den Thoren, und auf den Gränzen des Landes, an allen Orten, wo wegen der Zölle oder Weggelder ohnehin schon besondere Schlagbäume und Einnehmer angeordnet sind, jeden reitenden oder fahrenden Reisenden eine verschlossene Allmosenbüchse mit dem beiläufigen Kompliment präsentiren liese: da die Landesobrigkeit die heilsame Anstalt getroffen habe, daß innerhalb ihrer Gränzen kein Reisender mehr durch Straßenbettler belästiget werden dürfe, so seye man versichert, er werde sich dafür einen selbst gefälligen Beitrag zu der offentlichen Armenverpflegung nicht entgegen seyn lassen.

Alle im Land vorhandene milde Stiftungen wird man ohnehin, nach dem Maaß ihrer Kräfte, anzulegen nicht verfehlen.

Sehr gewöhnlich ist es, und fast in allen Vorschlägen zu Armenanstalten wird es angerathen, bei Hochzeiten, Leichen, Kindtaufen, Jahrtägen der Handwerker u. d. gl. besondere Allmosen einzusammeln; ich kann es aber nicht bergen, daß mir diese Gelegenheiten am allerunschicklichsten dazu scheinen, da sie ohnehin mit vielen und durchaus unwillkührlichen Ausgaben verknüpfet sind. Eine fast unbegreifliche Grille hat in ganz Europa den Eintritt in die

Welt, so wie den Ausgang aus derselben für jeden Weltbürger mit so hohen Mauthen beschweret, daß es zu besorgen ist, es werde keiner mehr durchreisen wollen, wann sie noch weiter gesteigert werden sollten.

Viel billiger scheint mir hingegen der Luxus zur Abforderung unwillkührlicher Allmosen gebraucht werden zu können; denn wer eine große oder kleine Geldsumme zu einer besondern Belustigung bestimmt hat, der darf es in der That nicht übel nehmen, wann man ihn vorher erinnert, daß er einen Theil davon zur Erquickung seiner darbenden Brüder anzuwenden, und sich dadurch erst des Genusses seines gesuchten Vergnügens würdig zu machen verpflichtet seye. So wünschte ich z. B. recht sehr, daß es niemand erlaubt seyn möchte, Gastmahle zu halten, Schauspiele zu besuchen, in Wirthshäusern zu spielen oder zu tanzen, und am allerwenigsten eine neue Mode mitzumachen, bevor er nicht durch ein besonderes Allmosen sich dazu berechtiget hätte.

Die Gastwirthe, Direktoren der Schauspiele und andere für das Vergnügen des Publikums besorgte Personen können, so wie der Kaufmann die Accise, diese Allmosen, Namens ihrer Gäste, entrichten und in die Zeche machen.

Ich wüßte auch nicht, was ich dagegen einwenden sollte, wenn man jeden, der zu einer Geldstrafe verdammet wird, auch mit einer proportionirten Abgabe an die Armenanstalt, welche etwa den 10ten Theil der Geldstrafe betragen könnte, anhalten wollte. Daß manche von denjenigen, welche an der Pforte der Ewigkeit stehen und in ihrem Leben die fröhlichste Geber eben nicht waren, wann sie sehen, daß sie doch nichts mitnehmen können, die Armenanstalt mit Legaten bedenken werden, daran zweifle ich kaum.

Um

Um aber niemand die Luſt zu ſolchen Legaten zu benehmen, muß man ſorgfältig ſolche Anſtalten vorkehren, welche die Teſtirer verſichern, daß ſie den dabey meiſtens mitſuchenden vorzüglichen Endzweck, ſich ein geſeegnetes und rühmliches Andenken zu ſtiften, nicht verfehlen werden. Und endlich nehme ich für bekannt an, daß jede Herrſchaft zum beſten der Armenanſtalt ihre eigene milde Hand aufzuthun und ihren Unterthanen auch hierinnen mit gutem Beiſpiele vorzuleuchten nicht entſtehen werde.

Die bequemſte Art von Beiträgen, beſonders in Rückſicht auf die Austheilung, beſtehet zwar immer in baarem Gelde. Bekanntlich aber kann den ſogenannten Mittelmann, der doch am liebſten und reichlichſten zu geben pflegt, bisweilen eine ſehr geringe Gabe an Geld gewaltig beſchweren, wo er hingegen an Viktualien etwas von größerem Werthe ungleich leichter miſſen würde. Will man ſich alſo nicht die Einnahme ſelbſt beſchränken, ſo wird man, beſonders auf dem Lande, auch Getraid, Mehl und Brod annehmen müſſen. Jedoch müßten diejenige, welche ihre Gabe nicht an Geld reichen wollten, ihre Naturalien ſelbſten in das Haus des Armeninſpektors einliefern laſſen.

In jedem Ort muß über das Armenweſen wenigſtens einer, und in großen Städten müſſen mehrere beſtändige Aufſeher über das Armeninſtitut aufgeſtellt werden, welche ſich mit Aufzeichnung und Vertheilung der Beiträge beſchäftigen; und jedem kann aus dem Rath oder der gemeinen Bürgerſchaft, ſo wie auf den Dörfern aus der Gemeinde, ein Aßiſtent zugeordnet werden, welcher von Zeit zu Zeit abgelöſet wird, theils weil dieſe Stelle mit Belohnung verbunden ſeyn kann, und theils um andern ſchon berührten Unbequemlichkeiten vorzubeugen. Die Vertheilung der Gaben geſchiehet in dem Hauſe des Aufſehers

und in Gegenwart seines Aßistenten nach einer vorhero schon entworfenen Repartition.

Da es bekannt genug ist, daß nicht alle Arme ihr Allmosen selbsten abholen können, und daß sie sich oft selbst untereinander bestehlen und zu vervortheilen kein Bedenken tragen, so ist nöthig, alle, welche in die Anstalt aufgenommen worden sind, in ein beständiges Verzeichniß nach den Numern zu bringen, und jedem ein Billet mit der Nummer, unter welcher er eingeschrieben ist, zu zustellen, und nur demjenigen das Allmosen abzufolgen, welcher das Billet vorzeigen kann.

Unbillich wäre es, wann man sich bei Austheilung des Allmosens blos nach der Anzahl der Köpfe richten und keine Rücksicht auf die besondere Umstände der Personen nehmen wollte.

Die vorzüglichste Hülfe bedürfen und verdienen ohnstreitig die Kranke, und sollte man diese nicht nur mit Nahrungsmitteln, sondern auch, wo möglich, mit Arzeneyen, und der Hülfe eines Arztes versorgen. *) Nächst diesem möchten diejenige Arme, welche

*) Als ein vorzüglich nach ahmungswürdiges Muster verdient hier diejenige Anstalt zu Versorgung armer Kranken angeführt zu werden, welche vor 3 Jahren in Hamburg, auf Veranlassung einer Gesellschaft von Aerzten, errichtet wurde. Wohlthätige Kaufleute und andere bemittelte Personen haben dazu in den ersten zweyen Jahren fast 7000 Mark zusammen geschossen. Zween würdige Männer sind zu Vorstehern bestimmt. Sieben Aerzte und fünf Wundärzte haben die Besorgung der Kranken ohne alle Vergeltung übernommen, und, um den Würkungskreis dieses wohlthätigen Instituts möglichst zu erweitern, gemeinschaftlich mit Fleiß und kluger Auswahl ein Verzeichniß von wohlfeilen Arzeneymitteln zusammen getragen, wodurch die kostbare Arzeneyen, ohne Verminderung der Würksamkeit, ersetzt werden können, und welche sie nun zu verschreiben pflegen. Dieses nützliche Verzeichniß ist im Jahr 1781. zu Hamburg in Verlag der Chr. Heroldischen Wittwe auf

welche ganz und gar keiner Arbeit mehr vorstehen können, das vorzüglichste Augenmerk verdienen und hierbey auch darauf Rücksicht zu nehmen seyn, ob sie ohne oder durch ihr Verschulden in eine so traurige Lage versetzet worden sind. Doch darf man es letztern auch nicht an der nothdürftigsten Versorgung fehlen lassen.

Diejenige, welche mit unerzogenen Kindern beladen sind, machen einen gegründeten Anspruch auf eine reichlichere Gabe als die Kinderlose. Man könnte etwa auf jedes Kind den 3ten Theil einer sonst gewöhnlichen Armenportion zulegen.

Ganz Aeltern- und mittellose Kinder sind mit aller Nothdurft an Nahrung, Kleidung und Unterricht zu versorgen, zugleich aber auch nach Beschaffenheit ihrer Jahre zu einer ihren Kräften angemessenen Arbeit anzuhalten.

Wer noch etwas, aber doch nicht so viel verdienen kann, als zu seiner Versorgung nöthig ist, verdient zwar auch ein Allmosen, aber doch nur ein geringes, und dagegen die Gelegenheit zu einem täglichen Verdienst. Das Flachsspinnen, besonders mit der Spindel, wird hier wohl das brauchbarste Mittel seyn, weil es leicht zu lernen ist, sehr wenige Kräfte und Geschicklichkeit und wenig Geräthschaften erfordert, welche leicht anzuschaffen sind; wo hingegen das gesponnene Garn an sich schon eine Kaufmannswaare ist, welcher es nicht an Abnehmern fehlt, wann man auch, welcher Fall doch äußerst selten seyn wird, keine Gelegenheit haben sollte, es mit Vortheil weiter verarbeiten zu lassen. Das Strümpfestricken giebt einen noch bessern Verdienst und erfordert auch keinen Aufwand für Werkzeug. Zwar

71 Oktavseiten im Druck erschienen, und hat die Aufschrift: Pharmacopoea Pauperum, in usum Instituti Clinici Hamburgensis. Edita a Societate medica.

können sehr wenige arme Leute, besonders auf dem Lande stricken, dagegen aber würde eine einzige Weibsperson in kurzer Zeit sehr viele Leute darinnen unterrichten können, und der Unterhalt einer solchen Person die Armenanstalten einer kleinen Provinz nicht merklich belästigen. — In dieser Rücksicht also würde nöthig seyn, von jeder wochentlichen Sammlung etwas weniges zurückzubehalten und zum Ankauf roher Materialien zu verwenden. Da das verarbeitete Produkt wenigstens so viel werth seyn muß, als das erkaufte rohe Material samt dem darauf verwendeten Arbeitslohn, so wird sich nach und nach doch ein ziemlicher Fond sammlen, wann auch der erste Anfang noch so gering seyn sollte, weil solcher doch alle Wochen um etwas vermehret wird. Und da ich voraussetze, daß jede Landesherrschaft wenigstens etwas zur Armenverpflegung beitragen würde, so könnte dieser Beitrag, samt den außerordentlichen Allmosen, welche, vorhin angeführtermaßen, unter den Thoren und in den Gasthöfen gesammlet werden, vorzüglich diesem Entzweck gewiedmet werden.

Wie der Verkauf der verfertigten Manufakturen am besten zu befördern seyn möchte, muß die besondere Beschaffenheit und Verfassung des Landes an die Hand geben; doch könnten vielleicht die den Landesschutz geniesende Juden vorzüglich zum Vertrieb dieser Waaren angehalten werden. Auch würde es der Sache großen Vorschub geben, wenn man denjenigen Kaufleuten, welche die größte Menge davon außer Landes senden, besondere Vorzüge angedeihen lassen wollte, welche den Staat nichts kosten.

Eine vorzügliche Unterstützung verdienen endlich noch solche Arme, welche ihr Elend zu verbergen suchen, und bei der äußersten Dürftigkeit dannoch Bedenken tragen, öffentlichen Antheil am Allmosen zu nehmen, wenn nur ihre Veranlassung dazu nicht auf

einem

einem lächerlichen und ungegründeten Stolz beruhet, und diese könnten ihre Allmosen von der Generalarmendirektion aus den ausserordentlichen Zuflüssen, von welchen dem Publikum keine so specielle Rechnung, wie von den wochentlichen Beiträgen abgeleget werden darf, in der Stille erhalten.

Sehr leicht kann es sich endlich auch zutragen, daß mancher Ort nicht im Stande ist, seine viele Arme nothdürftig zu versorgen, wo hingegen andere, bei vielen wohlbemittelten Einwohnern, nur sehr wenige zu verpflegen haben. Man könnte zwar in solchem Fall diese Ortschaften anweisen, daß sie einen Theil ihres gesammleten Allmosens an jene abliefern sollen. Ich besorge aber, es möchten die Einwohner, wegen der Verwendung dieser Gelder, dadurch mißtrauischgemacht und zur Verminderung ihrer Wohlthätigkeit verleitet werden. Viel besser möchte es also seyn, wann die Generaldirektion der Armenanstalt im ganzen Lande, welcher die Verpflegungstabellen aller Ortschaften vorgeleget werden müßte, die Verfügung treffen wollte, daß denen mit zu vielen Armen beladenen Ortschaften ein Theil davon abgenommen und anderswohin verleget würde. Es ist doch immer ein sehr mächtiger Antrieb zu Mildthätigkeit, wenn man den Dürftigen selbst vor Augen hat.

Armeniaca, siehe Abricose.

Armenierstein, siehe Armenischer Stein.

Armenische Erde, siehe Armenischer Bolus.

Armenischer Bolus, *Bolus armena*, *bolus rubra*, Waller, *bolus subtilis*, *pinguis colore rubro*, Waltersdorff, ist diejenige Gattung der Bolar- oder Boluserde, die man vorhin aus Armenien brachte, jetzt aber auch häufig in Deutschland findet. Es ist eine Eisenerde, roth, zuweilen saffrangelb und marmorirt, fett anzufühlen, derb und schwer, an der

Zunge klebend, sie erweicht im Wasser und wird zu einem zähen Teig, mit sauren Auflösungsmitteln braußt sie nicht, noch weniger lößt sie sich darinnen auf, wenn sie nicht mit Kalkerde verunreinigt ist, so wie sie auch ohne Beimischung einer Kalkerde im stärksten Feuer nie für sich allein zu einem Glaß schmilzt, sondern nur steinhart wird. Aus diesen angeführten Charaktern siehet man schon deutlich, daß der Armenische Bolus eine wahre Thonerde ist, die sich von dem gemeinen Bolus nur durch mehr Feinigkeit und Reinigkeit unterscheidet. Der rothe Armenische Bolus hat seine Farbe von den beigemischten Eisentheilgen, (wie man dann überhaupt den Bolus, nach den metallischen Theilgen die er enthält, verschieden gefärbt findet) welche, wann derselbe im Feuer geglühet und ein wenig gestoßen worden ist, von dem Magnet angezogen werden. Als eine eisenhaltige Erde war der Armenische Bolus sonst den zusammen ziehend- und anhaltenden Arzeneyen für Menschen und Vieh, sogar dem absoleten rothen Ungarischen Pulver (*pulvis pannonicus ruber ordin. et pretiosus.* Pharmac. Wurtemb.) in guter Menge beigemischt. Jetzt denkt man davon richtiger und überläßt den Gebrauch des Bolus den Maurern zum Färben der Wände, den Töpfern allerhand Geschirre daraus zu verfertigen und den Schneidern, die Unschlitt- und Fettflecken damit aus rothen Tüchern und Zeugen zu bringen. Im Spanischen Amerika werden die gewöhnliche Trinkgeschirre davon gemacht, die der gemeinen Meinung nach dem Getränke herrliche Kräfte mittheilen sollen. Mehreres siehe bei Bolus, Bolar- und Siegelerde.

Armenischer Handel. So wird oft derjenige genannt, der durch Armenische Kaufleute getrieben wird. Er erstreckt sich von dem innersten Persien nach Italien, Frankreich, Engelland und Holland. Den Grund

dazu

dazu legte der berühmte Persische König Chaabbas, der zu den Zeiten Heinrichs *II.* lebte. Er errichtete anfänglich zu Julfa, einer berühmten Vorstadt von Ispahan, eine Armenische Colonie, und verlegte sie in der Folge, der Mahomedaner wegen, jenseits des Flußes Zenderou. Dieser König vertrauete den Armeniern eine Menge Seide in Ballen an, die sie Caravanenweise nach Europa führten, dagegen die ihnen dafür angesetzten Preise, und über dem noch mehr, was ihnen zur Belohnung gelassen wurde, zurückbrachten. Jetzt kamen durch diesen Weg zuerst die Morgenländische Waaren in die Abendländer, und durch eben denselben die Englische und Holländische Tücher, Brocade, Venetianische Spiegel, Cochenille, Uhren u. s. w. in die Morgenländer zurück. Die Könige in Persien entzogen sich in der Folge diesem Handel und er blieb den Armenischen Colonisten, die ihn durch ihre Agenten (welche die abgehende Waaren auch bis an die entlegenste Orte begleiten) mit dem besten Erfolg fortsetzten.

Armenischer Stein, *lapis armenus*, *lapis lazuli pallide caeruleus punctulis albis*. Waller. *Jaspis caerulea punctis albis ornata*. Cartheuser. So heißt eine Gattung des Lasursteins, sonst auch das Weibchen desselben, weil er vormals aus Armenien gebracht wurde, den man aber nun in Neapel, Tyrol, Ungarn, Böhmen, Sachsen und anderwärts, zuweilen in einer Mutter von kristallischem Quarz und Flußspath antrift. Er ist sandig, trübe und viel reicher als der Lasurstein, nimmt nur eine sehr geringe Politur an, ist von Farbe grünlich oder blaßblau, mit weisen spatischen Punkten, aber weder Gold noch Kießaugen oder Punkte sind darinnen zu bemerken. Indessen macht ihn doch das äußere Ansehen dem ächten Lasurstein ähnlich, und giebt Gelegenheit, daß man-

cher

cher, der ihn nicht genau kennt und vom wahren Lasurstein unterscheiden kann, damit betrogen wird, zumal, wenn er unter den ächten gemischt ist. Dieser Armenische Stein unterscheidet sich aber sehr wesentlich vom ächten Lasurstein; denn da er aus einer reinen mit Kupferkalk vermischten Kalkerde bestehet, so zerfällt er im Feuer zu einem Kalk, schmilzt leicht und verliert seine Farbe. Das blaue Pulver, so daraus gezogen wird, kommt dem Ultramarin an Schönheit und Dauer lange nicht bei; von Eisen, Arsenik und Schwefel ist er befreyet, und also einer von denjenigen Steinen, die viel und gutes Kupfer geben. Man verfertigt daraus das künstliche Bergblau, dessen sich die Mahler bedienen, und welches erhalten wird, wenn man diejenige Stücke nimmt, die am wenigsten Gang oder Spath haben, solche zerstößt, auf einem Stein reibt und so verfährt, wie mit dem Ultramarin, welches Verfahren unter dem Artickel: **Ultramarin** umständlich beschrieben werden wird. Die Farbe, so heraus kommt, ist von verschiedener Höhe; die erste und beste heißt gemeines Ultramarin oder Lasurpulver, die andere grüne Asche, die dritte Erdengrün, und die viere Wassergrün. Einige machen die Bereitung des Bergblau sehr leicht auf folgende Weise: Der Armenische Stein wird fein gepulvert, lange Zeit im Wasser umgerührt, wenn er sich darauf völlig zu Boden gesetzt hat, wird das Wasser abgegossen, der Bodensatz herausgenommen, von neuem mit Gummiwasser gerieben, und mit genugsamen Wasser verdünnet; alsdann setzt sich das Klärste zu Boden, welches, wenn es getrocknet ist, das gemeine Bergblau ist. In der Arzeneykunst wurde der gepulverte Armenische Stein äußerlich als ein trocknendes Mittel gebraucht, innerlich aber als ein purgirendes denjenigen gegeben, die den Verstand verwirret und verlohren hatten. Allein, weil er we-

gen

gen der beigemischten Kupfertheilchen nicht nur heftig purgiret, sondern auch Brechen macht und sonst üble Folgen nach sich ziehet, so wird ein Vernünftiger sich dessen zu diesem Endzweck um so weniger bedienen, als man dazu weit sicherere Mittel hat.

Armenverpflegung, siehe Armenanstalten.

Armer Mann ist eine, sonderlich in der Mark Brandenburg, gewöhnliche Speise, welche aus geriebenem und in heißer Butter geprägeltem altgebackenem Brod bestehet.

Armfeilen werden von den Schlossern die größte und am gröbsten gehauene, platte, eben so dicke als breite, vorne aber etwas zugespitzte Feilen genennet, womit sie das, was sie verfertigen, erst aus dem Gröbsten arbeiten, ehe sie es mit den Hand- Vor- und Schlichtfeilen besser ausarbeiten und fein machen. Man hat größere und kleinere Armfeilen. Die größte sind $1\frac{1}{2}$ Fuß lang und wiegen 24 Pfunde.

Armoisin, siehe Armosin.

Armoniac, siehe Ammoniac.

Armosin, Armozin, franz. *Armoisin*, ist ein seidener Zeug, oder eine Art Taffent von mittler Güte, der zu Lion und auch in Italien an verschiedenen Orten und von verschiedener Art verfertiget wird. Zu Avignon macht man die sogenannten halben Armosins, die in der Güte und auch im Preise geringer sind. Sonst hat man auch dreydrätige Armoisins, Armoisins von Lucca, die glatten, doppelte Armoisins u. dgl. Der Indianische Armoisin kommt aus Ostindien, besonders von Casembasar über Bengala, und man hat ihn von allerley Farben. Er kommt in der Güte dem in Europa verfertigten nicht bei. Die Farben, besonders an dem rothen oder Carmoisin Armosin sind selten ächt, und haben wenig oder gar keinen Glanz. Man pflegt die Armoisins auch Arains zu nennen, wenn sie gestreift oder würflicht, und Damaras, wenn

sie

sie blumigt sind. Man derivirt das Wort Armoisin vom Italienischen *Armesino*, weil gewöhnlich auf den Tüchern, die man um die Armoisins schlägt, allerhand Wappen sich zeigen.

Armring. Weil man bei den Eisenhammerwerken allzulange, dicke und theure Bäume zu den Wellen, darinnen die Hebarme der Eisenhämmer befestigt sind, haben mußte, die Arme selbsten oft abbrachen, und dadurch viele Baukosten und Verhinderung in der Arbeit verursachten, so hat man in den neuern Zeiten die Armringe erfunden. Diese werden im Sand geformet und von rohem Eisen gegossen. Sie sind insgemein im Durchmesser 3 bis $3\frac{1}{2}$ Fuß weit. Die Weite aber richtet sich nach der Dicke des Wellbaums und der Länge der Arme. Ihre Dicke ist ungefähr 3 Zoll und die Breite 6 Zoll. Die Arme werden zugleich in einem Guß daran gegossen, hernach ein Stückchen Holz oder sogenannter Frosch mit geschmiedetem Eisen darauf gebunden, damit der blose eiserne Arm den Hammerhelm oder Stiel durch seine Härte nicht so geschwind abnutzet. Die Hammerschmiede müssen aber alle Vorsicht anwenden, daß beim jedesmaligen Aufhören des Schmiedens der Hammer nicht auf die gegossene Arme fällt, sonst brechen sie bekanntlich ab. Die Form und der Arbeitslohn des Ringes sind alsdann verlohren, und die Arbeit wird so lange aufgehalten, bis ein neuer Armring angeschaft ist.

Armsäulen, siehe Wegsäulen.

Arnottastaude, siehe Orleanbaum.

Arnotto, siehe Arnottastaude.

Arobe, Arroba, Arrova, ist erstlich ein Portugiesisches, auch in Brasilien und in Goa geltendes Handelsgewicht von 32 Portugiesischen Pfunden, und 4 solcher Aroben, oder 128 Pfund machen einen Portugiesischen Quintal oder Centner aus. Um den Be-

trag

trag der Portugisischen Arobe in den bekanntesten Gewichtern, nämlich dem Köllnischen, dem Französischen Markgewicht (*poid de maré*) und dem Troyischen Gewichte zu wissen, bemerken wir, daß 1 Pfund Troyisch Gewicht in Holland 10240 Asen, 1 Pfund Französisches Markgewicht 10188 solcher Asen, 1 Pfund Köllnisches Gewicht 9728 von denselben Asen, und 1 Portugiesisches Pfund 9552 von den nämlichen Asen enthält. Also sind 32 Portugisische Pfund oder eine Arobe, im Köllnischen Gewichte, $31\frac{8}{19}$ Pfund, im Französischen Markgewichte $30\frac{12}{599}$ Pfund und im Holländischen Troygewicht $29\frac{17}{20}$ Pf. In Hamburg beträgt sie ohngefähr $30\frac{1}{3}$ Pfund. Zweytens ist Arobe in Spanien ein Gewicht von 25 Spanischen Pfunden Castilianischen Gewichts. Vier solcher Aroben sind ein ordentlicher Quintal in ganz Spanien, und sechs derselben machen einen Quintalmacho aus. Ein Castilianisches Pfund hat 9592 Asen. Daher zeigt sich aus der Vergleichung desselbigen mit dem Köllnischen, Französischen Mark- und Holländischen Troygewichte, deren Gehalt vorher in Asen bestimmt worden ist, daß die Castilianische Arobe von 25 Pfunden nach dem Köllnischen Gewichte $24\frac{1607}{24032}$ oder ohngefähr $24\frac{2}{3}$ Pfund, nach dem Französischen Markgewichte $23\frac{697}{12001}$ oder ohngefähr $23\frac{1}{2}$ Pfund und nach dem Troyischen Gewicht $23\frac{3}{5}\frac{19}{12}$ Pfund halte. In Hamburg ist sie ohngefähr $23\frac{3}{4}$ Pfund. Drittens ist die Arroba in Spanien das Maas flüßiger Materien, nämlich des Weins, Brandeweins ꝛc. ꝛc. Man theilt diese Arroba in *major* und *minor* ein. Der *major* beträgt im körperlichen Inhalt ohngefähr 794 Französische Cubickzolle. Sie wird in 8 *Acumbres*, jede zu 4 *Quartillos* eingetheilt. Die Arobe *minor*, die bei dem Oel hauptsächlich gebraucht wird, hält ohngefähr 620 franz. Cubickzolle. Sie wird wird in 4 *Quarterons* eingetheilt.

Das

Das gleiche Spanische Arrobengewicht und Maas gilt auch in dem ganzen Spanischen Amerika.

Arolebeere, siehe Mehlbaum.

Aron, Aronwurz, Aronstab, Fieberwurzel, teutscher Ingwer, Kalbfuß, Magenwurzel, Pfaffenpint, Zehrwurzel, lat. *Arum*. Linn. Ueber den sonderbaren Bau dieses Gewächses haben sich die älteren Botanisten sehr den Kopf zerbrochen, weil die Blume sehr stark von allen andern Gewächsen in ihrer Gestalt abweicht. Herr v. Linne bringt das Arongeschlecht in die zwanzigste Klasse und siebende Ordnung, *Gynandria dode candria*, und beschreibt es folgender Gestalt. Der Kelch bestehet aus einer sehr großen einblätterigen länglichen, unten zusammen gerollten, oben geschlossenen, inwendig gefärbten Scheide, mit plattgedrücktem Bauche. In dieser Scheide befindet sich ein ganz einfacher, keulenförmiger, gefärbter, unterwärts mit vielen Fruchtknoten besetzter Kolben, der etwas kürzer ist als die Scheide, und nach der Befruchtung über die Fruchtknoten verwelkt. Die Krone fehlt. Die Staubfäden haben keinen Träger, statt deren erheben sich mitten an dem Kolben zwo Reihen Honigbehälter, welche unten dick sind, oben aber sich in fadenförmige Gäbelchen endigen. Zwischen diesen zwo Reihen Honigbehältern sind sehr viele vierseitige Staubbeutel unmittelbar an den Kolben angewachsen. Die Stempel bestehen aus vielen eyrunden Fruchtknoten, welche die Basis des Kolbens umgeben, folglich unter den Staubfäden stehen. Die Narben haben einen haarigen Bart. Die Griffel fehlen. Eben so viele runde einfächeriche Beeren, als Fruchtknoten, in welchen viele rundliche Saamenkörner stecken, folgen auf die Blüthe.

Man siehet aus dieser Beschreibung, wie wunderbar hier die Natur zu Werke gegangen ist, und den

Bau

Bau dieser Blume gleichsam umgekehrt hat. Wozu die Gäbelchen dienen, und ob es wirklich Honigbehälter sind, ist noch nicht völlig entschieden.

Die viele Gattungen theilt Hr. von Linne in 3 Klassen. Die erste Klasse hat zusammen gesetzte Blätter und keinen Stamm; die zweyte einfache Blätter und keinen Stamm; die dritte aber ist mit einem Stamm versehen. Hauptsächlich wird diese Pflanze zur Arzeney gebraucht, man bereitet aber auch daraus ein weises Pulver, welches zur weisen Schminke gebraucht und auch unter die Seife gemischt wird, und ein schönes Angesicht und hübsche reine Wäsche machen solle. Das davon abgezogene Wasser reiniget die Haut des Gesichtes von allen Flecken. In ganz Niederpoitou bleichen die Bauersweiber ihre Leinwand mit einem Teig von Aronwurz. Sie schneiden nämlich den Zweig dieser Pflanze, wenn sie blühet, in Stücke, lassen sie 3 Wochen im Wasser, das täglich verändert wird, weichen, machen daraus einen Teig und lassen ihn trocken werden. Gesner hat die Wurzel blos zerstossen und eingeweicht, und sie machte auf diese Art ziemlich reine Wäsche. Wie weise Stärke, Kraftmehl oder Haarpuder daraus zu verfertigen ist, sehe man unter Stärke.

Arove, siehe Arobe.

Arougheum, ein Thier in Virginien, welches dem Biber sehr gleich ist, nur daß es sich auf den Bäumen aufhält, und wie die Eichhörnchen nähret. Man hält sein Rauchwerk sehr hoch, und die Engländer erhandeln solches von den Wilden, die um ihre Kolonie herum wohnen.

Arpennus, *Aripennus*, *Arpenna*, *Aripenna*, *Apennis*, war bei den alten Franken ein bestimmtes Feldmaaß, nach Art unserer Morgen.

Arpent heißt in Frankreich soviel als in Deutschland ein Morgen oder eine Juchart Landes. Nach der königlichen Verordnung vom Jahr 1669. hält ein *Arpent* 100 Quadratruthen, jede Ruthe 22 Schuh lang, und mithin ist der *Arpent* 48400 Quadratschuhe in seinem ganzen Flächeninhalt groß.

Arrak, siehe Arack.

Arrendar, Arrendare, *Arrendator, Arrendatarius*. Diese Wörter gebrauchen die alte Schriftsteller, wenn sie eine jährliche Pachtung, so theils mit Gelde, theils mit Naturalfrüchten, für die Nutzung der Aecker ꝛc.ꝛc. oder andere jährliche Einkünfte anzeigen wollen. *Arrendare* heißt also, für eine determinirte Summe an Geld oder Früchten Güter oder jährliche Einkünfte und Hebungen pachten. Man findet eben dieses auch in alten Urkunden ausgedruckt — *ad firmam dare*. Daher kommen die Wörter: *Arrendatio, Arrendamentum, Arrendator, Arrendatarius*, die man in allen Klosterstatuten und Urkunden häufig antrift.

Arrobe, siehe Arobe.

Arsaltos, siehe Judenharz.

Arschine, siehe Arschyn.

Arschkutze nennen die Weisgerber an den weisgar gemachten Fellen denjenigen Theil, der in der Mitte zwischen den Hinterfüßen etwas hervorraget.

Arschleder. Die halbrund zugeschnittene schwarz lederne Schürze der Bergleute, die sie nicht sowohl zur Zierrath hinten vorbinden, als vielmehr, weil ihre Arbeit erfordert, auf dem Gestein zu sitzen. Wenn die Vorsteher ihre Bergleute fleißig beobachten, und öfters sehen, ob sie ihre Schuldigkeit thun und ordentlich arbeiten, heißt es, den Bergleuten auf dem Arschleder sitzen. Auch sagt man, wenn die Bergleute, einer hinter dem andern auf dem Schlegel arbeiten, sie sitzen einander auf dem Arschleder.

Arschsiel, ein lederner Riemen, an den Enden mit zweyen Eisen. Wann der Grubenjunge die Eisen an den Karren hänget, den Riemen aber an den Hintertheil seines Leibes anlegt, so kann er desto besser in den Gruben fortkommen und laufen.

Arschyn, Arschin, oder wie andere schreiben, **Aschin**, *Archii*, ist eine Rußische Elle. Sie ist in 16 Werkschocke, oder in 16 Theile eingetheilet, hat also jede Viertelelle 4 Werkschocke. Es ist die Arschin $315\frac{2}{5}$ Französische Linien lang, folglich sind 100 Arschinen gleich 103 Brabanter Ellen, oder 124 Hamburger Ellen. Drey Arschinen machen eine Saschine oder Klafter aus. Arschin soll auch ein Längenmaas seyn, dessen man sich in China zu Ausmessung der Zeuge bediene. Es sey eben so lang als die Holländische Elle, welche 2 Fuß und 11 Linien des königl. Maaßes enthalte. Dieses komme auf 4 Siebentel Französischer Ellen, dergestalt, daß 7 Chinesische Arschins 4 Französische Ellen betrügen. Allein es kann der Name Arschin unmöglich bei den Chinesern selber üblich seyn, weil diese in ihrer Sprache kein R haben, und auch wenn sie anderer Nationen Wörter, worinnen ein R vorkommt, in ihre Sprache bringen, sie das R in ein L allemal verwandeln. Es wird also wohl hier eine Vermengung der Rußischen Arschine mit dem Chinesischen Fuße, Cobde genannt, geschehen seyn, da, wie bekannt, die Russen und Chineser stark miteinander handeln. Siehe China.

Arscirole oder **Arsirole**, eine Frucht, die von der weisen Bergdistel kommt, die auf einen Quittenbaum gepfropfet ist. Sie hat die Figur eines spitzigen Apfels, ist klein, und von einem herben Geschmack. Sie wird eingemacht oder in Eßig mit Salz gegessen. Man gebraucht sie an Speisen wie die Kapern.

Arscot (*serge d'*) ist eine Art Sarsche, die zu Arsco oder Arschot und in der Gegend da herum gemacht wird. Arschot ist eine kleine Stadt im Oesterreichischen Brabant.

Arsenik, Giftmehl, Hüttenrauch, Rattenpulver, lat. *Arsenicum*, fr. *Arsenic*, ist eine mineralische Materie, gemeiniglich in großen, harten, schweren, zerbrechlichen, sehr weisen und glänzenden kristallinischen Stücken, bald prismatisch, bald pyramidalisch, oder auch als ein Rhombus gestaltet, von einem schwefelichten äzenden Wesen, und ein starker Gift.

Dieser Körper hat ganz besondere und ihm eigene Eigenschaften. Er ist zugleich ein metallischer Kalch und eine Salzsubstanz, und gleicht allen metallischen Kalchen darinnen, daß er, in der Vereinigung mit dem brennbaren Wesen, ein würkliches Halbmetall ausmacht. Viele rechnen ihn dahero auch unter die Halbmetalle. Folgende Eigenschaften unterscheiden ihn aber von den übrigen metallischen Kalchen. Er hat einen sehr starken Knoblauchs-Geruch, erregt auf der Zunge eine scharfe brennende Empfindung, die zu einem wider Willen erfolgenden Ausspucken Anlaß giebt, und bringt innerlich genommen, oder äußerlich aufgelegt, die heftigsten und schrecklichsten Wirkungen eines fressenden Giftes zuwege. Er läßt sich im siedenden Wasser und in allen Säuren auflösen. Für sich genommen, ist er beständig flüchtig und gehet in weisen Dämpfen fort; wenn man ihn aber mit einem feuerbeständigen Alkali vermischt, und die Vermischung, nach dem man sie geschwind hintereinander in den Tiegel getragen hat, gleich mit Seife und etwas Kochsalz bedeckt, so gehet fast gar nichts davon. Er vereinigt sich mit allen Metallen und vielen Halbmetallen. An der Luft zerfällt er zu einem weisen Wachs. Ueberhaupt scheint er aus einem ansehnlichen Theil Salzsäure und einer kleinen

Men-

Menge einer queckſilberichten Erde, die in einem gewiſſen Verhältniſſe auf das innigſte mit einander verbunden ſind, zu beſtehen.

Ohngeachtet es ganz reine Arſenikerze, dergleichen der gediegene Arſenik (*Arſenicum nativum*, *Cobaltum teſtaceum*) das gegrabene Giftmehl (*Arſenicum nativum farinaceum*) und der kriſtalliniſche Arſenik, Giftkryſtall, (*Arſenicum nativum cryſtallinum*) ſind, und noch viele andere, reichlich mit demſelben verſehene Erze giebt, die noch mit anderen Mineralien vermiſcht ſind, ſo werden dieſe doch nicht ſonderlich auf denſelben genutzt, ſondern aller Arſenik, der im Verkauf iſt, wird bei anderen Arbeiten erhalten. Dieſe ſind diejenige, welche mit den Kobalderzen, um die blaue Farbe und Schmalte aus denſelben zu bekommen, desgleichen mit dem Arſenikins oder Mißpickel, um das Eiſen zu erhalten, vorgenommen werden.

Der gewöhnliche Arſenik, welcher im Verkauf iſt, wird vornämlich in Sachſen, bei denjenigen Arbeiten erhalten, die mit dem Kobalt, wegen der blauen Farbe oder Schmalte, vorgenommen werden. Dieſer mineraliſche Körper enthält eine große Menge Arſenik, der durch ein langes Röſten davon geſchieden werden muß, und auf eine ganz beſondere Art aufgefangen und geſammlet wird. Der Reverberirofen, in welchem der Kobalt unter wiederhohltem Umrühren geröſtet wird, iſt mit einem Rauchfange, der gewöhnlich der Giftfang genennet wird, verſehen. Dieſer gehet nach der Rückwand, oder der Wand gegenüber, in welcher ſich das Mundloch, wodurch das Erz aufgetragen wird, befindet, und dehnt ſich hernach auf verſchiedene Art, bald zur Rechten bald zur Linken gekrümmt, horizontal aus. Er iſt überhaupt 250 bis 300 Fuß lang, beſtehet nahe an dem Ofen aus Steinen, in weiterer Entfernung von demſelben aber aus Holz,

und ist mit steinernen oder hölzernen Stützen und auf der Seite mit Thüren versehen, die während des Röstens verschlossen sind, nach demselben aber, welches 6 oder 8 Stunden zu dauern pflegt, geöfnet werden, um den Hüttenrauch oder das Giftmehl, das sich in Gestalt eines Mehl angehängt hat, heraus zu bekommen. Der nahe an dem Ofen befindliche, und aus Steinen erbauete Theil des Giftfanges ist gewöhnlich 100 Fuß lang, 8 Fuß hoch und 4 oder 5 Fuß breit, der weiter von dem Ofen entfernte hölzerne Theil hingegen ist 150 oder 200 Fuß lang, 6 Fuß hoch und 4 Fuß breit. Bei dem funfzigsten Fuß hat der Giftfang jedesmal eine Krümme, die zur bessern Aufhaltung und Anlegung des in Dämpfe verwandelten Arseniks dient. Diejenige Portion des Arseniks, die sich an dem heisesten und dem Ofen nächsten Theil des Giftfanges anlegt, steht eine Art der Schmelzung aus, und macht deswegen eine feste und schwere Masse aus, die ein mattes weises Ansehen hat, und dem weisen Schmelzglase gleich sieht; diejenige Portion hingegen, die sich an dem kältesten und von dem Ofen entferntesten Theile des Giftfangs anlegt, bestehet aus einem weisen und grauen Pulver, das den Namen Arsenik und Giftmehl hat. Die feste und schwere weise Arsenikmassen sind beinahe allzeit mit gelblichen oder grauen Adern oder Lagen durchschnitten, die von einer Portion Schwefel, mit welcher der Arsenik noch vereinigt war, herrühren.

Da der Arsenik, der bei dieser Arbeit erhalten wird, wie man aus der eben gegebenen Beschreibung siehet, selten vollkommen rein, sondern meistens noch mit schweflichten oder brennbaren Theilen vermischt ist, so muß er, wenn man zu chymischen Operationen oder Künstlerarbeiten vollkommen reinen Arsenik nöthig hat, von neuem sublimirt werden. Man vermischt ihn deswegen mit zween Theilen Pottasche und

sub=

sublimirt ihn mit besondern Gefäßen, da er denn eine feste krystallinische Gestalt bekommt und weiser krystallinischer Arsenik genennet wird. Dieser ist nun vollkommen rein und kann zu eben angezeigten Arbeiten gebraucht werden. An vielen Orten pflegt man bei der zweyten Sublimation das Giftmehl mit Kies zu vermischen, da man denn, nach dem verschiedenen Verhältnisse des zugesetzten Kieses, gelben und rothen Arsenik erhält.

Herr Homberg ist einer von den ersten gewesen, die in Frankreich die Art, Arsenik zu machen gelehrt haben.

Die größte Menge von dieser mineralischen Materie kommt aus Meißen. Der Dampf, so von dem Kobalte aufsteiget, hat einen Geruch von Knoblauch oder Schwefel. Wenn er nach Schwefel riecht, so ist es eine Anzeige, daß die Materie viel Arsenik geben werde. Man schätzt den weisen Arsenik, der schön äußerlich und innerlich glänzend und in großen krystallenen Stücken ist, vorzüglich; denjenigen aber, der eine matte weise Farbe hat, hält man nicht so hoch.

Der Arsenik verbindet sich mit dem Schwefel und macht mit ihm eine zusammengesetzte Substanz, welche eine gemischte gelbe, mehr oder weniger rothe Farbe hat, nachdem die Menge des Schwefels ist, mit welcher er vereinigt wurde. Er hat eine schöne gelbe Farbe, wenn der Schwefel nur den zehnten Theil der Vermischung ausmacht; man nennet ihn alsdenn gelben Arsenik, lat. *Arsenicum flavum* oder *citrinum*, und wenn der Schwefel den fünften Theil der Vermischung beträgt, so siehet er sehr schön roth aus, und bekommt den Namen: rother Arsenik oder Rauchgelb, lat. *Arsenicum rubrum*. Man findet auch natürliche zusammengesetzte Substanzen, welche eine Verbindung des Schwefels und

Arseniks sind, die beinahe eben das Ansehen, wie der künstliche gelbe und rothe Arsenik haben; sie kommen aus dem Orient, Siebenbürgen und der Türkey. Man nennet die gelben Operment oder Auripigment. Der rothe heißt, Sandarach oder Rauschgelb.

Es haben aber doch zwischen dem natürlichen Auripigment und dem gelben Arsenik wesentliche Unterschiede statt. Der in dem Auripigment enthaltene Arsenik ist wahrscheinlicher Weise durch den Schwefel besser gebunden; auch befindet er sich nicht in so großer Menge in demselben, weil ein Theil von dem Auripigment mit einem spatartigen Steine und einer Art Glimmer, welche ihm eine blätterichte und glänzende Gestalt geben, zusammengesetzt ist.

In der Oekonomie hat man ebenfalls neuerlich angefangen, den Arsenik dem Rindvieh bei Seuchen einzugeben, desgleichen ihn als Dünger zu gebrauchen, und die Getraidesaat vorher mit einer Vermischung von lebendigem Kalk und Arsenik zuzubereiten, welches aber für die Gesundheit der Menschen sehr gefährlich ist.

Bekanntermaßen gebrauchet man den Arsenik, Ratten und Mäuse zu tödten, wiewohl solches nicht allzu sicher ist: denn eines Theils können zu dem für die Ratten und Mäuse eigentlich bestimmten Arsenik, auch Hunde, Katzen und anderes Vieh kommen und sich den Tod daran holen, woferne man nicht die Vorsicht brauchet, und das Rattenpulver in Schachteln streuet, welche man auf dem Boden bevestigt, nachdem man vorher Löcher von gehöriger Größe darein geschnitten hat; andern Theils aber ist dieses Mittel auch darum unsicher, weil die Ratten den Arsenik wieder von sich brechen können, und einige traurige Erfahrungen gelehret haben, daß sie denselben

in

in Speisen und ins Korn spieen, wovon oft viele Menschen todtkrank wurden.

Der Arsenik wird, ob er wohl sehr flüchtig ist, doch zum Theil durch den Zusammenhang, den er mit einigen Erdarten erlanget, feuerbeständig, so daß er das Glaßfeuer ausstehet. Er beschleuniget die Schmelzung vieler unschmelzbaren Materien, und daher kommt es, daß man ihn auf den Glaßhütten zu der Zusammensetzung vieler Gläser und Krystalle nimmt, denen er eine sehr schöne Beschaffenheit und Weise, beinahe wie das Sedativsalz und der Borax, mittheilet, er hat aber auch die Unbequemlichkeiten, daß, wenn er in einer etwas großen Proportion zugesetzet wird, diese krystallische Gläser durch die Wirkungen der Luft weit schneller unscheinbar werden als andere.

Die Färber gebrauchen den weisen Arsenik zu vielen Arbeiten, die Wirkungen aber, die er daselbst hervorbringet, sind noch nicht genug bekannt. Da der Arsenik und sein metallischer Theil sich mit allen Metallen vereiniget, so bedienet man sich auch seiner Vermischungen zu vielen Zusammensetzungen, dergleichen z. E. das weise Kupfer, oder der weise Tomback, oder das sogenannte Prinzmetall ist. Man bedienet sich mit vielem Vortheile des Arseniks, mit dem Kupfer und Zinn zusammengesetzte metallische Substanzen zu machen, welche eine ziemlich weise Farbe und eine sehr dichte Beschaffenheit haben, welche folglich geschickt sind, eine gute Politur anzunehmen und die Lichtstralen gut zurück zu werfen, folglich zu Metallspiegeln taugen. Man braucht ihn, das Kupfer, Silber, Messing und andere Metalle auszuputzen. Er macht die Nadeln härter und steifer, wenn man sie damit polirt.

Der Arsenik verzehrt und frißt das Fleisch weg, man legt ihn dahero auf die Hüneraugen, und sein

ätzendes Oel ist dienlich, das wilde Fleisch in den Wunden wegzubeizen.

Vor kurzer Zeit hat man in England angefangen, den Arsenik unter das Schifpech zu mischen, um die Holzwürmer dadurch abzuhalten.

Dieser manchfaltige Gebrauch und Nutzen des Arseniks macht ihn zu einem nicht unbeträchtlichen Handelsprodukt.

Der Arsenik wird zu den Bergregalien gerechnet, und muß jeder, der eine Arsenikhütte anlegen will, dazu eine landesherrliche Vergünstigung haben und den Zehenden davon entrichten.

Arsenikrubin. Alle Metalle und Halbmetalle werden vom Schwefel aufgelößt, nur nicht der reine Zink und das Gold, folglich löset den Arsenik auch der Schwefel auf, und giebt ihm, nach Verhältniß seiner Menge, bald eine gelbröthliche, bald eine röthliche und völlig rothe Farbe. Ist jenes, so heißt es Rauschgelb, ist aber dieses, so wird es Arsenikrubin, der Rubinfarbe halber, genannt.

Arsirole, siehe Arscirole.

Arsive, siehe Dorach.

Arsleder, siehe Arschleder.

Art heißt in dem Ackerbau die Bestellung des Ackers. Dem Acker ist die zweyte oder dritte Art gegeben worden, heißt, er seye zwey oder dreymal gepflügt worden. Und daher kommt auch die Benennung: Artfeld oder angebauetes Feld.

Artaba, ein Aegyptisches Maas feuchter oder trockener Dinge, ist soviel als 18 Antwerpische Stop, wird eingetheilet in 5 Aporrhymas, oder 40 Chönicas, oder 480 Fina; fünf und vierzig Aegyptische Artaba machen eine Amsterdammer Last. In Persien hat die Artaba 25 Capitha oder Heminas, oder Hin, und thun 45 bis 50 Artaba eine Amsterdammer Last.

Artemisia, siehe Beifus.

Artikel nennen die Kaufleute die Gattungen ihrer führenden Waaren und sagen z. B. dieser Artickel ist mir ausgegangen. Die Buchhändler nennen jedes Buch, das sie selbst verlegen, einen Verlagsartickel.

Artischocke, Artschocke. (*Cynara* Linn.) Dieses Pflanzengeschlecht gehört in die 19te Linneische Klasse und erste Ordnung mit zusammen gewachsenen Staubbeuteln und lauter Zwitterblümchen. Das Hauptkennzeichen bestehet in der Gestalt des Kelches, welcher bauchig und ziegelförmig übereinander gelegt ist. Jedes Kelchblatt ist rundlich, fleischig und hat an der Spitze einen schuppenförmigen, abstehenden gefurchten, rundlichen Ansatz mit einem Stachel. Die Krone bestehet aus lauter gleichen Zwitterblümchen, deren besondere Kronen trichterförmig und mit einer fünfspaltigen Mündung versehen sind. Der Saame ist eyrund, vierseitig zusammengedrückt, mit langen Wollhaaren besetzt, und liegt ohne Bedeckung in dem etwas zusammen geschlossenen Kelche.

Die Gattungen dieses Geschlechtes sind folgende.

Die Garten-Artischocke, (*Cynara Scolimus.* Linn.) auch Strohbildorn oder Erdschocke genannt, mit etwas stachlichten, theils gefütterten, theils ungetheilten Blättern und eyrunden Kelchschuppen. Die Blätter sind ohngefähr ein, bis anderthalb Fuß lang, und einen halben Fuß breit, mit einer weisen Wolle bedeckt. Die meiste haben tiefe, mit Stacheln versehene Einschnitte und Zacken; doch trift man auch einige ungetheilte an. Der Blumenkopf sitzt auf einem dicken wolligen Stängel, und ist bald grün, bald röthlich oder weislich von Farbe. In Sicilien, Italien und einigen Französischen Provinzen wächst die Artischocke wild auf den Aeckern, hier zu Land ziehet man sie in Gärten, und daher

ent=

entspringen denn verschiedene Spielarten. Z. E. Die Englische Gartenartischocke, welche die größten Köpfe und den besten Geschmack hat; die gemeine glatte Artischocke, deren Köpfe mit Stacheln versehen, aber von herbem Geschmack sind. Den vornehmsten Nutzen leistet die Artischocke als ein Nahrungsmittel. Man bereitet nämlich die Köpfe auf allerley Weise zur Speise, theils roh, theils abgekocht, ob sie gleich die Zunge mehr befriedigen als Nahrung geben. Die Wurzel soll eine harntreibende Kraft besitzen. Allein, da man zu dieser Absicht würksamere Pflanzen hat, so wird sie in der Arzeneykunst wenig gebraucht.

Die Cardonen-Artischocke, (*Cynara Cardunculus*, Linn.) mit eyrunden Kelchschuppen und stachlichten tief eingeschnittenen Blättern. Die Blumenköpfe sind weit kleiner als bei der vorhergehenden. Die Blume selbst ist dunkelblau. Die Blätter sowohl als die Stängel sind stachlicht. Man braucht nicht, wie bei der Gartenartischocke, die Köpfe, sondern die mittlere starke Ribben der Blätter und die zarte Stängel zur Speise. Die Kraft, den Harn zu treiben und ihm einen üblen Geruch mitzutheilen, hat sich bei dieser Pflanze bestätiget, und der zu gleichen Theilen mit Wein vermischte Saft der Blätter wird als ein vorzügliches Mittel gegen die Wassersucht angerühmt.

Die niedrige Artischocke, (*Cynara humilis*, Linn.) mit stachlichten, tief eingeschnittenen, unterwärts wolligen Blättern und pfriemförmigen Kelchschuppen. Der Stamm ist etwas stärker, als bei den übrigen Gattungen, die Pflanze überhaupt aber viel kleiner. Ihr Vaterland ist Andalusien und die Küste von Afrika.

Die

Die stammlose oder Türkische Artischocke, (*Cynara acaulis*, Linn.) mit gefütterten wehrlosen, oberwärts glatten Blättern, stammt aus der Barbarey.

Die Artischocken werden bisweilen vom Saamen, gewöhnlich aber durch Ausläufer oder Ableger von der alten Wurzel, im Hornung oder Anfang des Märzens gezogen.

Bei dem Abnehmen dieser Ableger muß man sorgfältig die Erde tief genug um jeden Stock oder Wurzel wegschaffen, damit man die Sprossen mit leichter Mühe von dem Orte, wo sie angewachsen sind, abschälen kann. Man lasse aber zwey oder höchstens drey gute Sprossen an jedem Stocke oder Wurzel, und drücke die Erde wieder fest um selbige, und auch um die jungen Pflanzen drücke man sie bei der Hand fest an. Die also abgesonderte Sprossen können, wenn es nöthig ist, ohne Nachtheil des alten Beets, zu einer neuen Anpflanzung dienen. Diese Sprossen muß man in eine freye Lage und gute Rundung setzen, über welche im Herbste eine gute Menge verfaulten Mists ausgebreitet und untergegraben wird.

Sie werden in Reihen, die fünfthalb Fuß von einander, und in der Reihe nicht weniger, als zwey Fuß, oder mehr denn drey Fuß von einander gepflanzet. Sogleich nach dem Setzen begießet man sie, damit sich die Erde gehörig ansetze.

Die obige Pflanzung wird, wenn sie im Anfange des Sommers fleißig gejätet und bei trockenem Wetter gehörig begossen wird, nicht ermangeln, in dem folgenden Herbste gute Früchte zu tragen. Ein Artischockenbeet wird 5 bis 6 Jahre lang gute Köpfe treiben. Verlangt jemand ein Jahr 4 bis fünf Monate hindurch gute Köpfe, so darf er nur jeden Frühling ein neues Beet anlegen. Wurzeln von einem oder

zweyen

zweyen Jahren tragen im Brach- oder Heumonat, und die folgende im August, Herbst- und Weinmonat.

Im August untersuche man die im letzten März gepflanzten Artischocken. Viele derselbigen werden nun Früchte tragen, und außer dem Hauptstängel, oder der Frucht an der Spitze, viele kleine Köpfe oder Sprossen an den Seiten des Hauptstängels treiben. Damit aber der vornehmste Kopf zu einer hinlänglichen Größe gelange, nehme man alle Seitensprossen hinweg, die in einigen Häußern für den Tisch zubereitet werden.

Sobald der vornehmste Kopf abgeschnitten worden, breche man sogleich den Stängel um, bis nah an die Wurzel. Man wird dadurch verhüten, daß er die Wurzel nicht ausmergele.

In der Mitte oder gegen das Ende des Wintermonats ist es Zeit, die Blätter den Artischocken zu nehmen, und sie gegen den strengen Frost mit Erde zu bedecken, so daß die Wurzelhäupter zum wenigsten sechs oder acht Zoll hoch bedecket werden.

Die Artischocke liebt einen tiefen, fruchtbaren und feuchten Boden, der mit verfaultem Mist gut zugerichtet und zum wenigsten drey Fuß tief durchgearbeitet ist. Denn je tiefer die Erde ist, desto weniger Wasser wird sie im Sommer verlangen, und desto größere und wohlschmeckendere Köpfe hat man zu gewarten.

Der Boden darf aber doch auch nicht zu feuchte seyn, sonst würden die Wurzeln im Winter nicht ausdauren. Wenn die Artischocke im Frühling nur schwach treibt, so hat sie im Winter vom Froste gelitten, oder stehet auch allzunaß, und dann muß man ihr durch Umgraben und Lüften der Erde zu Hülfe kommen.

Die Artischocken können auf mancherley Art zubereitet werden, daß sie ein gutes Essen geben. Man

kocht

kocht sie mit Muskatenblüthe in Fleischbrühe, mit grüner Spargelbrühe, mit Möhren und grüner Petersilie gefüllt, gebacken, mit Erbsen mit einer weisen Brühe, mit Butter, mit Rahm durchgeschlagen ꝛc. Auch macht man von Artischockenböden, oder dem Artischockenkäs (dem untersten Theil der Artischocke, worauf die Blätter sitzen) gute Torten. Man kann aber von dieser Frucht nichts als diesen Käs, und das in dem untern dicken Theil der Blätter befindliche Mark genießen.

Wenn man diese Frucht auch im Winter frisch haben will, so muß man sich einige runde tiefe Körbe machen lassen, und etwa um Johannis alle Stöcke, die gegen den Herbst noch tragen können, hineinschlagen und fleißig begießen, damit sie in die Frucht ausschießen. Man trägt sie dann gegen den Winter in den Keller und pflegt sie daselbst. Man darf aber, wie bei mehreren in den Keller eingelegten Gartengewächsen, nicht vergessen, bei gelinder Witterung die Kellerlöcher zu eröfnen, und ihnen frische Zugluft zu verschaffen.

Arum, siehe Aron.

Arundo, siehe Rohr.

Aruv, siehe Fichte.

Arvelen, siehe Zirbelnuß.

Arzeneykunst, siehe Medicinische Policey.

As, Asen sind Theile, nach welchen der Gehalt der Pfunde und Markgewichte in Holland bestimmt zu werden pflegt. Es besteht nämlich die Mark Troys, wie sie in Holland angenommen ist, und welche $\frac{1}{2}$ Pfund troyisch ausmacht, 5120 Theilchen, die man Asen nennet. Zwey und dreyßig solcher Asen machen 1 Engel, 20 Engel eine Unze, und 8 Unzen 1 Mark oder ein halbes Pfund. Nachdem in dem deutschen Münzstätten gebräuchlichen Köllnischen Richtpfenning, der eine Köllnische Mark von 8 Unzen

zen oder 16 Loth vorstellt, und den man in 65536 Theilchen unter dem Namen der Richtpfenningstheilchen eintheilt, betragen die 5120 Asen, welche die troyische Mark in Holland ausmachen, 68985 Richtpfenningstheilchen und die Köllnische Mark 4864 solcher Asen. Es hält also jedes As $13\frac{9}{19}$ Richtpfenningstheilchen. Von der Verhältniß der verschiedenen Europäischen Markgewichte in Holländischen Asen findet man das nöthige in dem Artickel: Mark.

Asa dulcis, siehe Benzoe.

Asa foetida, siehe Teufelsdreck.

Asand, wohlriechender, siehe Benzoe.

Asand, stinkender, siehe Teufelsdreck.

Asarum, siehe Haselwurz.

Asbest, Amiant, Federweiß, Schieferweiß, Erdflachs, Steinflachs, lebendiger Flachs, ist, nach den Lehmannischen Versuchen, ein Stein, der sich in zarte Fasern vertheilen läßt, zur Basis eine meist thonartige Erde hat, welche, gemeiniglich mit etwas kalkartiger vermischt ist, zufälliger Weise dann und wann etwas Schwefelkies hält, allzeit aber eine merkliche Spur von Eisen führt, und sich im Feuer sehr wenig verändert. Der Farbe nach ist diese Steinart bald weiß, bald grünlich, bald braun und bisweilen auch, doch seltener, schwärzlich, welcher Farbenunterschied ohne Zweifel von dem unterschiedlichen Verhältniß des Eisens zu den übrigen Grundmaterien herrühret. Woher aber die besondere fadenartige oder fäserige Textur dieses Steines entstehe, und durch welche thätige Grundursachen diese Figuration gewürket werde, das wissen die Naturforscher noch nicht, und diese Lücke muß erst noch durch Nachdenken und Versuche ausgefüllet werden. Er wird den thonartigen Steinen beigezählt, das ist, solchen, die eine große Gewalt des

Feuers

Feuers aushalten, ohne sich in Kalk oder Glaß zu verwandeln.

Der Asbest und Amiant sind zwar den Hauptbestandtheilen nach einerley, aber doch in folgenden Stücken von einander unterschieden.

Der Amiant, lat. *Amianthus*, fr. *Amiante*, hat lange, faserige und zähe Theile, welche sich voneinander trennen und zu Fäden spinnen lassen. Die Fäden laufen entweder parallel, oder sie schneiden sich voneinander ab und bilden kleine Blättchen oder Schuppen, oft auch durchschneiden sie sich, ohne eine besondere Ordnung zu beobachten. In dem Bruch ist der Stein ganz uneben und von ungewisser Bildung, sonsten aber ist er ganz leicht, und schwimmt fast allezeit auf dem Wasser. Im Feuer wird er etwas härter und spröder, meistens auch weiser, (andere behaupten das Gegentheil) außerdem aber leidet er keine Veränderung darinnen.

Der Asbest, lat. *Abesum*, *Asbestus*, *Asbestum*, *Asbestes*, *Alumen plumosum*, offic. hingegen besteht aus Fasern, die entweder durchaus, oder wenigstens zum Theil parallel laufen. Er bricht am besten nach der Länge der Fasern, ist etwas hart und zugleich spröd, lässet sich dahero nicht wie der Amiant biegen, schwimmt auch nicht auf dem Wasser, sondern sinkt vielmehr zu Boden. Im Feuer wird er immer härter, je mehr man ihn brennt.

In Ansehung der Gestalt und Textur ist der Amiant in Bergkork, Bergleder und Bergfleisch abgetheilt worden. Bei dem Bergkork durchschneiden und durchkreutzen sich die Fasern, und sind nicht ganz dicht, sondern locker zusammen gewachsen, und bilden eine der innern Rinde des Korks ähnliche Form. Bei dem Bergleder und Bergfleisch liegen die Fasern, die nebeneinander in einer dichten Verbindung stehen, blätterförmig übereinander, nur daß sie bei jenem

weich und biegsam, bei diesem aber hart und spröde sind. Das Bergleder wird insbesondere Bergpapier genennet, wenn die übereinander liegende Blätter dünne sind.

Die verschiedenen Arten des Asbestes sind folgende.

Reifer Asbest. *Asbestus maturus*, *Asbestus filis parallelis*, *tenacioribus*, *separabilibus*. Waller. Diese Gattung kommt dem Amiant am nächsten, die Fäden oder Fasern sind lichtgrau, ein wenig lederhaft, liegen parallel nebeneinander und lassen sich leicht trennen; wenn dieser Asbest lange Zeit an der Luft liegt, wird er braun; er kann, wie der Amiant, gesponnen, gewebt, und zu Papier bereitet werden: dieses aber und die daraus verfertigte Leinwand, fällt im Wasser zu Boden, wodurch sie sich von der aus Amiant bereiteten unterscheidet.

Unreifer Asbest. *Asbestus immaturus*, *fibris setosis rigidis*. Waller. *Asbestus filamentis longitudinalibus*, *subdiaphanis*, *duriusculis*, *semimembranéis*. Cartheus. bestehet aus seidenartigen, parallel aneinander liegenden Fasern, die so genau miteinander verbunden sind, daß man sie nicht trennen kann, deswegen er den Namen unreifer Asbest führet. Die Farbe desselben ist grau und grün; alle Arten sind undurchsichtig, bloß eine einzige ist halbdurchsichtig, die aber mit andern Steinen vermengt und daher leicht zu unterscheiden ist.

Unächter Asbest, Federweiß, *Pseudo Asbestus plumosus*, *Officinar*. *Asbestus fibris parallelis fragilimis*. Waller. *Asbestus fibris fragilibus plumosus*. Woltersdorf. *Asbestus filamentis longitudinalibus friabilibus nitidis*. Cartheus. In Ansehung der Lage der Fasern ist diese Asbestart der vorhergehenden gleich, aber darinnen unterschieden, daß sich ihre Fasern

sern nicht trennen lassen, ohne zu zerbrechen und sich leicht in einen Staub zu verwandeln. Die Farbe ist weis, wovon dieser Asbest vermuthlich den uneigentlichen Namen Federalaun erhielt, er besitzet aber keineswegs die Eigenschaften des Alauns.

Sternasbest, *Asbestus stellatus, fibris è centro radiantibus.* Waller. *Asbestus filamentis divergentibus.* Cartheus. Bei diesem laufen die Fasern aus einem gemeinschaftlichen Mittelpunkt aus, und stellen einen Stern vor. Zuweilen laufen die Fasern aus verschiedenen Mittelpunkten, und sind büschelweis geordnet.

Straus- oder Büschelasbest, *Asbestus fasciculatus, fibris è centro vario radiantibus.* Waller. *Asbestus filamentis diversi mode flexis, fasciculatis, duris.* Cartheus. Hat viel Aehnlichkeit mit dem vorigen. Einige Bergleute nennen ihn Wachholdererz. Nach Wallerius soll er zuweilen etwas weniges Bley und Silber halten.

Aehrenasbest, *Asbestus spicas referens, Asbestus fibris sparsis.* Waller. *Asbestus filamensis dispersis.* Cartheus. Seine Fasern machen eine den Aehren ähnliche Figur, wenn sie an einem Stein hin und wieder zerstreuet liegen. Man hat groben Aehrenstein mit groben, fett anzufühlenden Fasern, die sich leicht abreisen lassen; und klaren Aehrenstein, dessen Fibern fühlen sich trocken an, stechen, sind hart und nicht leicht zu zerreiben.

Holziger Asbest, *Pseudo Asbestus fibris lignosis duris.* Woltersdorf. *Asb. filamentis longitudinalibus duris, firmiter connexis, nitidis, lignum referens.* Cartheus. Eine Asbestart, von Farbe braun, grau und schwarz, die Fasern sind den Holzfasern ähnlich und so fest miteinander vereinigt, daß man

sie nicht trennen kann. Von den übrigen Asbest- und Amiantarten, dem Bergkork, Bergleder, Bergfleisch, siehe unter dieser Benennung.

P. E. Klipstein gedenkt in seinen mineralogischen Briefen (4. St. Giesen 1781.) eines blauen Asbestes, welcher bisher noch unbekannt war.

Sonsten wurde dieses Mineral für sehr rar gehalten, anjtzt aber ist es desto gemeiner worden, so, daß man nicht mehr nöthig hat, solches in Indien, in Japan, in Sina, noch in Aegypten, wo man es vor Zeiten herbringen ließ, zu suchen, sondern man findet es jtzt in den meisten Inseln des Archipelagus, in Cypern, in Negroponte und Korsika. Es ist auch an verschiedenen Orten in Italien, und insonderheit auf den Gebürgen von Volterra, bei Sestri in Ligurien, in den Hochländern von Schottland, in England, in Spanien auf den pyrenäischen Gebirgen, in Frankreich in der Grafschaft Foix und bei Montaubau, im Voigtländischen, Salzburgischen, Steyermark, Tyrol, Ungarn, Siebenbürgen, wie auch in Schlesien, Böhmen, Baiern und Sachsen, im Erzgebirgischen Kreise, an den Böhmischen Gränzen, anzutreffen. Im Jahr 1720. hat man einen guten Amiantstein in Rußland, in der Sibirischen Landschaft Werchoturski gefunden; die Einwohner nennen ihn Hameniſchelk, oder den Seidenstein; er wächst daselbst in einem Berge in gewissen Adern, zwischen einem harten und dunkelgrünen Steine, welcher mit Pulver zersprengt wird. Auf den pyrenäischen Gebirgen wird er in Steinbrüchen gefunden, und in dem Capanischen Thal findet man, wie Pomet vorgiebt, auch eine Gattung Amiant, die wie eine Pflanze in den Marmorbrüchen, bei 2 Schuh hoch, wächst. In Grönland trift man viele Amiantberge an, davon der Gang ziemlich breit, und der Flachs lang, weich und schön weis ist. Der beste aber

kommt

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Strelin, Georg Gottfried,

Georg Gottfried Strelins, Hochfürstlich Oetting-Oettingisch- und Oettingen-Wallersteinischer Kammerrath und der Kurpfalzbayrischen Gesellschaft sittlich- und landwirthschaftlicher Wissenschaften zu Burghausen Mitglied, Realwörterbuch für Kameralisten und Oekonomen
Bd.: Erster Band

Nördlingen 1783

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Enc 694 -1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11246008-6
VD18 90737717